

Gelbe Linsensuppe

1	El	Oel	in Chromstahlpfanne erwärmen
1		Zwiebel, geh.	alles zusammen ca. 5 Min. andämpfen
200	g	Sellerie, gewürfelt	
1		Peperoncino, geh.	
1	Tl	Kurkuma	
150	g	gelbe Linsen	
8	dl	Wasser	ablöschen, aufkochen, ca. 15 Min. leicht köcheln lassen
1	Tl	Salz	würzen
100	g	Saurer Halbrahm	zugeben, Suppe pürieren
		Salz, Pfeffer	Suppe abschmecken, evtl. mit Wasser etwas verdünnen anrichten
100	g	Saurer Halbrahm	Suppe mit je einem Klecks garnieren
Einige Etwas		Linsenchips Micro Greens oder Kresse	auf die Chips legen, auf die Suppe geben

