

## **Linsensuppe (ohne Einweichen)**

6 Portionen

### Zutaten:

350 g Teller-Linsen  
125 g Speckwürfel  
½ Stange Porree, in Stücken ca. 120 g  
2 Möhren in Stücken, ca. 200 g  
250 g Kartoffeln in Stücken  
1 L heißes Wasser  
2 Würfel Fleischbrühe  
30 ml Essig  
2 Kabanossi in Scheiben  
1 Zwiebel  
1 Prise Pfeffer  
10 ml Öl  
1 Stück Sellerie in Stücken, ca. 100 g  
Etwas Petersilie zum Garnieren  
1 gehäufter TL Salz

### Zubereitung:

1. Die Zwiebel in den Mixtopf geben und 5 Sek. Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel die Zwiebelstücke runterschieben.
2. Speckwürfel und Öl zugeben und 3 Min. Stufe 1 dünsten.
3. Porree, Sellerie, Möhren und Kartoffeln zugeben und 5 Sekunden Stufe 5 zerkleinern.
4. Linsen, Wasser, Brühwürfel zugeben und 35 Min. bei 100°C / Stufe 1 garen.
5. Salz, Pfeffer, Essig und Kabanossi zugeben und 5 Min bei 100° Stufe 1 weitergaren.