

Frankfurter Linsensuppe

Zutaten

- 1 1/2 l Wasser
- 300 g Linsen
- 1/2 Knolle Sellerie
- 3 Möhren
- 4 Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Pastinake
- 4 EL Apfelessig
- 2 TL Salz
- Petersilie

Zubereitung

Linsen kurz wässern und gründlich abspülen. Gemüse schälen und kleinschneiden.

Alle Zutaten in einen Schnellkochtopf geben und beim zweiten Ring (Druckanzeige) **10 Minuten** kochen, dann Herd ausschalten. Den Topf auf der Kochplatte stehen lassen, bis sich der Druck abgebaut hat.

From:
<https://www.wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:frankfurter_linsensuppe

Last update: **09.12.2024 15:34**

