Rote Linsen Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g rote Linsen
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 2 Möhren
- 1 große rote Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Liter Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft, nach Belieben

Zubereitung:

Die Linsen waschen, Kartoffel und Möhren schälen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben, das Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Dann bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten weiterköcheln lassen. Die Kartoffeln und die Möhren sollten weich sein. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Die Butter und Salz hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Suppe von der Herdplatte nehmen und sofort servieren. Vor dem Genießen mit einigen Tropfen Zitronensaft und eventuell etwas Pfeffer abschmecken.