



## Potage aux lentilles

## Linsensuppe

**pour 4 personnes**

200 g de lentilles du Puy  
 2 carottes  
 1 oignon  
 3 clous de girofle  
 1 poireau  
 50 g de beurre  
 1 bouquet garni  
 2 pommes de terre  
 1,2 l de bouillon de légumes  
 Sel, poivre,  
 15 cl de crème liquide  
 persil hâché, zeste de citron  
 2 tranches de pain

**Für 4 Personen**

200 g Linsen aus Le Puy\*  
 2 Karotten  
 1 Zwiebel  
 3 Nelken  
 1 Stange Porree  
 50 g Butter  
 1 Kräuterstrauß (Lorbeer, Petersilie, Thymian)  
 2 Kartoffeln  
 1,2 Liter Gemüsebrühe  
 Salz, Pfeffer  
 150 ml Sahne  
 gehackte Petersilie, etwas geriebene Zitronenschale  
 2 Scheiben Weißbrot

Nettoyer le poireau et le **couper en rondelles**. Eplucher l'oignon et **piquer des clous de girofle**. Peler les carottes et les **couper en rondelles**. Eplucher les pommes de terre et les **détailler en cubes**. Dans une grande casserole **à fond épais**, faire chauffer 25 g de beurre, puis ajouter le poireau, la carotte et faire cuire à feu moyen 2 mn **en remuant**. Ajouter le bouillon, les lentilles, l'oignon, les cubes de pommes de terre et le bouquet garni et **porter à ébullition**. Puis **baissier le feu**, et laisser mijoter 25 mn, jusqu'à les lentilles soient tendres (vérifier sur l'emballage des lentilles !). **Enlever** le bouquet garni et l'oignon. Coupez le pain en dés et les griller dans le reste du beurre. Mixer, saler et poivrer la soupe. Hors du feu **ajouter la crème**. Ajouter les croûtons dans chaque assiette et servir la soupe avec du persil haché et des zestes de citron.

Den Porree säubern und **in Ringe schneiden**. Zwiebel abziehen und **mit den Nelken spicken**. Die Karotten schälen und **in Scheiben schneiden**. Die Kartoffeln schälen und **in Würfel schneiden**. In einem großen Topf **mit dickem Boden** 25 g Butter erhitzen und Porree und Karotten hinein geben, **unter Rühren** 2 Minuten anschwitzen lassen. Die Gemüsebrühe, die Linsen, die gespickte Zwiebel, die Kartoffelstücke und den Kräuterstrauß hinzu geben und **zum Kochen bringen**. **Hitze reduzieren** und 25 Min. köcheln lassen bis die Linsen weich sind (auf der Verpackung die Kochzeit beachten!\*) Kräuterstrauß und Zwiebel **entfernen**. Brot in Würfel schneiden und mit dem Rest der Butter rösten. Die Suppe pürieren, salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen und **die Sahne zufügen**. Die Brotwürfel auf Teller verteilen und die Suppe heiß auffüllen und mit gehackter Petersilie und abgeriebener Zitronenschale bestreuen.



\*Le Puy Linsen sind eine hochfeine AOC - Linsensorte, die in der Gegend der Stadt Le Puy im Zentralmassiv angebaut wird. Normalerweise haben diese kleinen Linsen eine Kochzeit von 20 bis 25 Minuten. Sollten Sie eine Linsensorte mit einer längeren Kochzeit verwenden, müssen ggf. die Gemüsesorten später zugefügt werden.



**Das Wörterbuch**  
 Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

**Das Kochbuch**  
 Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

