

## Karotten-Linsensuppe

### Zutaten:

200 g Linsen  
750 ml Gemüsebrühe  
4 Karotten  
1 Zwiebel  
Etwas Öl  
Kräutersalz, Pfeffer  
Kl. Becher Crème fraîche/Sahne

### So geht's:

Die Karotten schälen und klein schneiden. Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl im Topf anschwitzen. Anschließend die Linsen und Karotten dazu geben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist. Anschließend pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie etwas Crème fraîche/Sahne unterrühren.

**Guten Appetit!**