

Chicoréesuppe

ZUTATEN (4 Personen):

3	Chicorée
1	Zwiebel
½ Stange	Lauch
¼	Apfel
1 Esslöffel	Butter
½ Liter	Wasser
1 Esslöffel	Gemüsebrühe, instant
½ Becher	Sahne
160 g	Rote Linsen
1	Prise Zucker
	Salz
	Pfeffer



ZUBEREITUNG

Chicorée, Zwiebel, Apfel und Lauch putzen und kleinschneiden.

Butter auslassen und Zwiebel anbraten. Mit Wasser auffüllen, die Gemüsebrühe zufügen und die kleingeschnittenen Zutaten dazugeben.

Aufkochen, 1/4 Stunde auf kleiner Flamme kochen. Nach Bedarf die Suppe pürieren.

Die Suppe mit offenem Deckel kochen, damit die Chicorée nicht bitter schmeckt.