

# Linsensuppe

von Sara Burger

Mengen für 10 Personen

500 g Zwiebel	sind ca. 2.5 Zwiebeln feinhacken
4 dl Olivenöl	40cl = 5 EI Öl Mit den Zwiebel andünsten
20 g Thymian	20g = 5 TI
20 g Paprika	20g = 2.5 TI kurz mit dünsten
6.0 Stück Knoblauchzehen	dazu pressen
700 g Rüebli	700g = 7 Rüebel rüsten und in Würfel schneiden in Pfanne geben und 5 min mit andünsten
2.0 kg gehackte Tomaten	dazu geben und kurz mitkochen
3.25 Liter Bouillon (flüssig)	dazu
500 g Linsen	dazu geben und ca. 30 Minuten kochen