# Linsensuppe von Sara Burger

Mengen für 65 Personen

| | |
|---|---|
| 3.25 kg Zwiebel | sind ca. 2.5 Zwiebeln<br>feinhacken |
| 2.6 Liter Olivenöl | 40cl = 5 El Öl<br>Mit den Zwiebel andünsten |
| 130 g Thymian | 20g = 5 Tl |
| 130 g Paprika | 20g = 2.5 Tl<br>kurz mit dünsten |
| 39 Stück Knoblauchzehen | dazu pressen |
| 4.55 kg Rüebli | 700g = 7 Rüebel<br>rüsten und in Würfel schneiden<br>in Pfanne geben und 5 min mit andünsten |
| 13 kg gehackte Tomaten | dazu geben und kurz mitkochen |
| 21.1 Liter Bouillon (flüssig) | dazu |
| 3.25 kg Linsen | dazu geben und ca. 30 Minuten kochen |