

Pastinaken-Linsen-Suppe für 4 Personen

250 g braune Linsen	mehrere Std. einweichen.
100g Zwiebel,	
150g Möhre	und
300g Porree	waschen und klein schneiden. In
etwas Rapsöl	anbraten und mit
1 l Gemüsebrühe	ablöschen. Linsen zugeben und weich kochen.
500g Pastinaken	putzen, würfeln und zusammen mit
4 Lorbeerblätter	und
15 g Ingwer, frisch gerieben	zugeben.
Salz & Pfeffer	Nochmals 15 Min. kochen lassen, mit abschmecken.
1 Bd. Petersilie	waschen, trocken schütteln und klein hacken. Über die Suppe streuen und wieder 5 Min. bei sanfter Hitze kochen lassen.