

good food loop

Lënsenzopp

(fir 4 Persounen)

Wat brauch ech?

- 250 g Lënsen
- 2 Muerten
- 1 Gromper
- 1 Enn
- Thymian
- Lorberblat
- Salz
- Peffer
- Botter
- Miel



Preparatioun

1. Lënsen (je no Zort a Beschreiwung um Päckelchen a Waasser aweechen), dono ofschëdden. Lënsen mat 2 L Waasser opstellen. Thymian a Lorberblat an d'Dëppe ginn. Muerten a Grompere schielen, alles kleng schneiden an an d'Dëppe maachen.
2. E Schnatz Botter an enger Kasseroll schmelzen an die kleng geschnidden Enn dran dëmpen.
3. E Löffel Miel an d'Kasseroll ginn a mat Zoppewaasser opschëdden a réieren. D'Enn mam Miel a mam Zoppewaasser an d'Zopp schëdden. Eng Kéier opkache loossen.

Foto: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=lentil+soup&title=Special:Search&profile=default&fulltext=1&uselang=en&searchToken=elbb2s7i2627wncl79qyqosb#/media/File:Amy%27s_lentil_vegetable_soup.jpg