

## **Schnelle Linsen-Tomaten Suppe**

Eva Schwödauer kann im Frühling eine „schnelle Linsen-Tomaten Suppe“ empfehlen. Das Rezept ist für 2-4 Personen.



### **Zubereitung:**

Zwiebeln grob hacken und in ein wenig Olivenöl andünsten. Dabei nicht braun werden lassen. Die gewaschenen Linsen dazugeben und mit 1-2 Tassen Wasser aufgießen. Tomaten und Kokosmilch dazugeben, umrühren und zum Kochen bringen. 10-15 min. kochen lassen bis die Linsen weich gekocht sind. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
und guten Appetit!