



Rezept der Woche

Aprikosen-Linsen-Suppe mit Honig

(4 Personen)

Sie brauchen

- o 8 Trockenaprikosen
- o 1 Zwiebel
- o 1l Gemüsebrühe
- o 200g rote Linsen
- o Weißweinessig
- o 2 EL flüssiger Honig
- o 2 EL Creme fraiche
- o 1 unbehandelte Zitrone
- o Salz, Petersilie

So geht's

Aprikosen in etwas Wasser einweichen. Zwiebeln abziehen und würfeln, andünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Linsen zugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Pürieren und mit Salz, Essig und Honig abschmecken. Creme fraîche, Petersilie, etwas Zitronensaft und Zitronenschale zugeben. Die Aprikosen abtropfen und in feine Streifen schneiden, dann in die Suppe geben.

Guten Appetit

