Linsensuppe mit Gemüsestreifen

Zutaten für 6 Personen

0,8 l Gemüsefond
340 ml Vollmilch
1 Stk. Rupp Enzian Cremig
60 ml Wasser
40 g Weizenmehl glatt
3 g Speisesalz
6 g pflanzl. Suppenwürze
100 g Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch)
100 g Linsen natur (Dose)
5 g Petersilie

Zubereitung

Gemüsefond abseihen, Milch, Streichkäse, Salz und Suppenwürze beigeben, gut durchkochen lassen. Mehl mit Wasser glattrühren und die Suppe damit leicht binden. Gemüsestreifen zur Suppe geben und kernig weich kochen. Linsen abseihen, abspülen und ebenfalls zur Suppe geben. Einmal aufkochen lassen und kurz vor dem Servieren mit Petersilie vollenden.

Konvent der Elisabethinen Linz-Wien: Bethlehemstraße 23, 4020 Linz
www.die-elisabethinen.at