

Schaumsiippchen

von rosa Linsen

Zutaten

- › 100 g rosa Linsen
- › 0,5 l Rinderbrühe
- › 0,5 l Sahne
- › 50 g Gemüse und Echalottenwürfel
- › Butter
- › Salz
- › Pfeffer
- › Balsamicoessig

Zubereitung

Rosa Linsen reinigen und waschen.
Echalotten und Gemüsewürfel in Butter andünsten.
Die gesäuberten Linsen kurz mit anschwenken und mit Sahne und Brühe aufgießen. 30 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind. Abschmecken, mixen, passieren und zum Schluss mit Schlagsahne und Butter aufmontieren.

Als Einlage schmeckt hervorragend eine gebratene Riesengarnele.

Günther Rössmann