

Linsen mit Rübli und Lauch (2 Personen)

100 gr	Linsen
2	Lauch, halbieren und in feine Streifen schneiden
1	Rübli, klein würfeln
2 EL	Tomatenpüree
1	Zwiebel, klein würfeln
2.5 dl	Weisswein
2 EL	Bouillon
3 EL	Crème Fraîche
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 Prise	Pfeffer
2 Prise	Salz
1 EL	Butter

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Rübli in Butter andünsten.
2. Knoblauch gepresst hinzugeben.
3. Die Hitze auf mittlere Hitze reduzieren und die **Linsen** dazu geben.
4. Mit Weisswein ablöschen und kurz aufkochen.
5. Tomatenpüree, Bouillon und Linsen begeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. ½ h köcheln lassen.
8. Lauch dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln.
9. Abschmecken.
10. Crème fraîche begeben, umrühren und nochmals kurz köcheln lassen.