**Rote LINSEN-PAPRIKA Suppe**

2 Personen

**Zutaten:**

150 g trockene rote Linsen

3 rote Paprika

1 Zwiebel

1 kleine Chilischote

1 Frühlingszwiebel

Kleines Stück Ingwer

1 TL Olivenöl

400 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Etwas Limetten-/Zitronensaft

1 Portion 350 Kcal

**Zubereitung:**

* Paprika und Zwiebel würfeln
* Chilischote und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden
* Ingwer ganz fein hacken
* Paprika, Zwiebel, Chili und Ingwer in Öl anbraten
* Linsen beigeben und mit Gemüsebrühe aufgießen
* 8-10 min köcheln lassen
* Suppe abschmecken und mit Frühlingszwiebel servieren

Sehr schnell zubereitet!