

## 8) Vegane Linsensuppe

### Zutaten:

- 250 g braune Tellerlinsen
- Feine Möhren- und Kartoffelstückchen#
- Petersilie
- Zerkleinerte Cashewnüsse
- Salz
- Pfeffer
- Vegane Streuwürze

### Zubereitung:

Die Linsen über Nacht in Wasser einweichen. Bei kleiner Hitze die Linsen ca. 20-25 min köcheln lassen, so dass sie noch bissfest sind. Für eine schöne Farbe nach Geschmack Möhren- und Kartoffelstückchen sowie gehackte Petersilie und zerkleinerte Cashewnüsse hinzufügen. Mit veganer Streuwürze, Salz und Pfeffer würzen. Kräftiges Brot zur Suppe reichen.

*Waltraud Schulz/ Marburg*