



## Chorizo-Linsensuppe

### Zutaten für 4-6 Personen:

150 g Chorizo

Lauchzwiebeln

1 kg Tomaten in Stückchen

1 Liter Gemüsebrühe

350 g rote Linsen

1-2 TL Paprikapulver

Gemüsechips von Seeberger

Olivenöl



### Zubereitung:

150 g Chorizo und den Lauch in Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Tomaten, Gemüsebrühe und rote Linsen hinzufügen und mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und anschließend grob pürieren.

Die Suppe mit Gemüsechips servieren.