

Noch ein Spiel: Der-User-unter-mir-Thread

Beitrag von „der PRINZ“ vom 4. Oktober 2014 00:26

hm, nur aus dem Kopf, weil ich zu faul bin, runter zu gehen...

Zwiebel im Top anschmoren, zwei Möhren rein und ein Päckchen rote Linsen, mit Brühe aufgießen (Brühe mit viel weniger Wasser als sonst), ordentlich Ingwer dabei, Pfeffer, köcheln lassen (15-20min), dann 1 Liter Orangensaft (ich nehme immer solchen mit Fruchtfleisch oder presse noch eine "echte" Orange aus und schütte deren Saft rein) dazu, und mit einem Päckchen saure Sahne pürieren... ich glaube das wars... es geht ganz einfach und uns schmeckts köstlich....

... findets jetzt vom Lesen her nicht so lecker 😄