Gelbe Linsensuppe mit Spinat und Kartoffelchips

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

100 g Blattspinat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 EL Currypulver
250 g rote Linsen
1 l Gemüsebrühe (instant)
500 ml Möhrensaft
Meersalz
Pfeffer
1 Pck. bunte Kartoffelchips
oder Gemüsechips

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln.
Öl in einem Topf erhitzen, Z wiebeln und Knoblauch
Darin glasig dünsten.

Currypulver darüber stäuben, kurz mitbraten. Linsen dazugeben, Brühe und Möhrensaft angießen. Suppe bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Linsen weich sind. Suppe mit einem Mixstab leicht anpürieren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
Spinat ausdrücken, die Blätter kurz in der Suppe erhitzen.
Suppe mit bunten Kartoffel- oder Gemüsechip servieren.