



Bohnensuppe mit Speck

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

SOMMER

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

800 g grüne Bohnen
10 Kartoffel,
mehligkochend
2 Zwiebeln

300 g Bauchspeck,
geräuchert, gewürfelt
Salz und Pfeffer
3 EL Bohnenkraut
Pflanzenöl



Zubereitung

Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Bohnen hineingeben und in etwa 15-20 Minuten bissfest kochen

Während dieser Zeit die Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in einem weiteren Topf mit Salzwasser bedecken

Die Kartoffeln etwa 15-20 Minuten garen, danach vom Herd nehmen und im Kochwasser pürieren

Falls zu dickflüssig, etwas vom Bohnenwasser unterrühren

Die Bohnen abgießen und zur Seite stellen

Lindchen
schmeckt



Bohnensuppe mit Speck

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

SOMMER

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin etwa 3-4 Minuten knusprig braten

Aus der Pfanne nehmen und zu den pürierten Kartoffeln geben

Als nächstes die Zwiebelwürfel etwa 3-4 Minuten im Speckfett glasig dünsten und dann mit dem Bratfett zu den Kartoffeln geben

Kräftig salzen und pfeffern und die gegarten Bohnen hinzufügen

Die Bohnensuppe mit Speck bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten erhitzen, das Bohnenkraut unterrühren und servieren