

Gemüsesuppe



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

250 g TK-grüne Bohnen	in kochendes Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
1 grüne Paprika	waschen, vierteln, die Kerne entnehmen und in kleine Stücke schneiden.
1 Möhre	waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3 Kartoffeln	schälen, waschen und würfeln.
1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	abziehen und fein hacken.
1 EL Pflanzenöl	in einem Topf erhitzen, das Gemüse und die Kartoffeln darin andünsten.
1 TL Bohnenkraut	zufügen und mit
½ l Gemüsebrühe	angießen. Alles ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf kochen.
2 Tomaten	waschen, würfeln und zusammen mit den Bohnen zur Suppe geben. Mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken.
1 Bund Petersilie	waschen, trocknen, die Blätter hacken und in die Suppe geben.

Tipp: Die Gemüsesuppe kann gut mit zerteiltem Schafskäse serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten