

20 Minuten-Bohnen-Suppe

Zutaten für 6-8 Portionen:

- 150g Bacon/Frühstücksspeck/Schinkenwürfel
- 1 Cabanossi/ Knacker
- 2 dicke Würstchen (Bockwurst o.ä.)
- 1 Dose weiße Bohnen (470g)
- 1 Dose rote Bohnen (265g)
- 1 Dose Tomaten (800g)
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß



- 1) Zwiebel abziehen und würfeln. Bacon in Streifen schneiden. Bacon in einem großen Topf anbraten, Zwiebeln dazugeben und dünsten
- 2) Die Cabanossi in Scheiben schneiden. Nach 2-3min die Cabanossi zu der Zwiebel-Bacon- Mischung geben und andünsten.
- 3) Dann die Würstchen in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit Saft in den Topf geben und im geschlossenen Topf 6min erhitzen
- 4) Die weißen und roten Bohnen in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Die Petersilie fein hacken.
- 5) Die Bohnen und die Würstchen in der Suppe erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Dann mit der Petersilie bestreuen

* pro Portion (bei 8 Portionen) etwa 18g E/ 25g F/ 31g KH/ 439 kcal (1838kJ)



Guten
Appetit



