

Bohnensuppe

Zutaten für vier Teller

- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 2 große Dosen weiße Bohnen mit Suppengrün
- Rotwein
- 250 g Saure Sahne
- 250 g Ketchup
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- Zitronensaft, Bohnenkraut, Majoran, Paprika



Zubereitung

1. Zwiebel sehr fein hacken, in Öl andünsten
2. Mit Rotwein ablöschen
3. Bohnen dazu und köcheln lassen
4. Saure Sahne, Ketchup, Lorbeer und Gemüsebrühe dazu
5. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken