

# Brechbohnnensuppe

## Zutaten:

500 g grüne Brechbohnen (alternativ gelbe Bohnen)  
500 g Kartoffeln  
2 große Möhren  
2 Stangen Porree  
3 EL Petersilie (gehackt)  
4 Mettwurstchen  
100 g Schmand  
1 l Gemüsebrühe  
2 EL Bohnenkraut (gehackt)  
2 EL Olivenöl  
Salz Pfeffer



## Zubereitung:

- Bohnen putzen und in 3 cm Stücke schneiden.
- Kartoffeln schälen und klein würfeln.
- Möhren und Porree in kleine Stücke schneiden.
- Mettwurstchen ebenfalls klein schneiden.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen.
- Wurststücke darin kurz anbraten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Bohnen, Möhren, Porree und Kartoffeln zugeben.
- Etwa 25 Minuten köcheln lassen.
- Zwei Suppenkellen in einen hohen Pürrierbecher füllen.
- Zusammen mit dem Schmand pürieren.
- Püree, Petersilie und Bohnenkraut in die Suppe geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Noch einmal kurz aufköcheln lassen.
- Dazu Baguette reichen.