

Kartoffelsuppe mit Bohnen

Zutaten:

750 g Kartoffeln
1 l Hühnerbrühe
3 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
500 g Bohnen
200 g gekochter Schinken
1 Bund Bohnenkraut
Öl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Bohnen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln in schmale Röllchen schneiden.
- Knoblauch klein hacken.
- Den Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Schinken, Zwiebeln, Knoblauch in Öl glasig dünsten.
- Die Hühnerbrühe zugeben und aufkochen lassen.
- Kartoffeln, Bohnen und Bohnenkraut zugeben.
- Suppe ca. 25 Minuten köcheln lassen.
- Ab und zu umrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.