Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Weiße Bohnensuppe

Zutaten:

1 große Dose weiße Bohnen
600 g Kartoffeln
500 g Hackfleisch
2 rote Paprika
1 Stange Porree
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1,5 l Gemüsebrühe
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
- Geschälte Kartoffeln, Porree und Paprika ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- Die Bohnen abtropfen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf im Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und anbraten.
- Kartoffeln, Porree und Paprika ebenfalls kurz anbraten.
- Bohnen und heiße Brühe unterrühren.
- Alles zusammen etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Petersilie klein hacken und kurz vor Schluss unter-rühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.