

Suppen Rezepte

Bohnensuppe Mit Kasseler

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Hülsenfrucht, Schwein, Suppe, Eintopf

400 g	Ausgelöstes Kasseler- - Kotelett (evtl. mehr)	1	Dose/n (850 ml) weiße Bohnen mit Suppengemüse
2	mittelgr. Zwiebeln		Salz
2	Essl. Öl (evtl. mehr)		Schwarzer Pfeffer
2	Essl. Gemüsebrühe (Instant)	1/2 Bund	Petersilie
450 g	Grüne TK-Bohnen		

1. Kasseler abspülen, trockentupfen. Erst in dicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Kasseler darin anbraten. Zwiebeln mitbraten.

2. 1 l Wasser angießen, Brühe einrühren und alles aufkochen. Die grünen Bohnen unaufgetaut in den Topf geben und alles zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

3. Weiße Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zur Suppe geben und mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

:Zubereitungszeit: 30 Min.

:kcal kJ Eiweiss Fett KH

:400 1680 32 15 32