

Grüne Bohnen Suppe

für 4 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel
½	Knoblauchzehe
etwas	Fett
500 g	grüne Bohnen
500 g	Kartoffeln
1¼ l	Gemüsebrühe
	Gewürze nach Geschmack z.B. Muskat, Kurkuma, Paprika, Nelken Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch kleinschneiden.

Bohnen gründliche waschen und kleinschneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Fett in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten.

Bohnen und Kartoffeln kurz in dem Fett schwenken.

Die Gemüsebrühe aufgießen.

Die Suppe würzen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Dabei öfter umrühren.

Sie können die Suppe nach Belieben mit einem halben Becher Sahne verfeinern.