

A glass of beer and a bowl of soup. The glass is filled with a golden beer topped with a thick head of foam. The bowl contains a colorful vegetable soup with green beans, potatoes, carrots, and pieces of bacon. A green napkin and a silver knife are placed on the white plate under the bowl. The background is a wooden table.

Kochen
mit Globus


Bunte Bohnesupp




Zutaten:

200 g grüne Stangenbohnen	80 g Gemüsebrühe
200 g Gelbe Bohnen	8 Scheiben Bauchspeck
200 g Prinzessbohnen	Salz, Pfeffer, Bohnenkraut
300 g Kartoffeln	und Muskat
150 g Zwiebel	etwas Öl
1 Bund Suppengrün	

Dazu passt: ein Bier

 4 Personen

 35 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Bohnen putzen, waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Ebenfalls die Kartoffeln schälen waschen und ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Die Zwiebel in etwas Öl leicht anschwitzen. Die Bohnen zusammen mit dem Suppengrün und den Kartoffeln hinzugeben und farblos anschwitzen. Die Gemüsebrühe nach Anleitung anrühren, anschließend das Gemüse damit ablöschen und mit leichtem Biss fertig garen. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Muskat abschmecken. Die Speckscheiben in etwas Öl kross braten und beim Anrichten über die Suppe bröseln.

