

Ungarische Bohnensuppe

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	15 g
Bohnen	150 g
Suppengrün	50 g
Speiseöl / Öl	5 ml
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	65 ml
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Jodsalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Brötchen	65 g

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, würfeln und im heißen Öl in einem Topf glasig dünsten. Paprika unterrühren. Weiße Bohnen (Konserven), Suppengrün (aus der Tiefkühltruhe) und Brühe angießen und aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und Brötchen dazu servieren.

321 kcal - 7 g Fett - 16 g Eiweiß - 48 g Kohlenhydrate – 4,8 KHE / 4.0 BE

Mit freundlicher Genehmigung von Matthias Meindl, Projektmanager www.accu-chek.de

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1752-Ungarische-Bohnensuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at