

Weißer Bohnen-Suppe

🕒 40-50 Min. 👤 ca. 2-3 Portionen

Zutaten

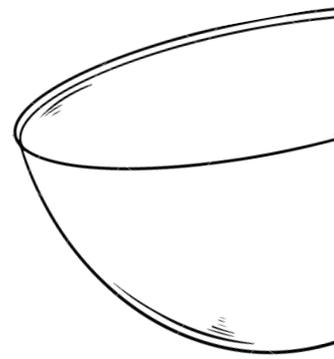
350 g weiße Bohnen in
Tomatensauce
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 Kartoffeln
1 Möhre
2 EL Tomatenmark

600 - 700 ml Gemüsebrühe
200 Creme Cuisine
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
2 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer nach
Geschmack

Anleitung

- Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken, die Kartoffeln schälen und, ebenso die Möhre, in Scheiben schneiden
- Erhitze das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und 2 - 3 Minuten dünsten.
- Dann Karotten, Kartoffeln und Tomatenmark hinzufügen und alles für 5 Minuten braten.





- Gieße die Gemüsebrühe in den Topf und gebe Thymian und Rosmarin mit hinein. Lasse alles aufkochen, reduziere dann die Hitze und lasse die Suppe für ca. 20 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.
- Nun kommen die Creme Cuisine und die weißen Bohnen mit hinzu. Lasse alles weitere 5 Minuten köcheln.
- Am Ende der Garzeit wird die Suppe mit einem Pürierstab so lange püriert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
- TIPP: Wenn du magst serviere die Suppe mit Croutons oder knusprigem Brot