# Fisolensuppe

Die leichte Fisolensuppe kann man mit diesem Rezept einfach zubereiten. Eine delikate Gemüsesuppe für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g | Fisolen |
| 2 Stk. | Zwiebel (mittelgroß) |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 EL | Butter |
| 1 l | Gemüsebrühe |
| 1 Prise | Muskat |
| | Salz und Pfeffer |
| 250 g | Sauerrahm |

## Zubereitung

1. Für die Fisolensuppe die Fisolen putzen, die Enden abbrechen und in kleine Stücke schneiden oder brechen. In Salzwasser zirka 15 Minuten kochen und abseihen.

2. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein zerhacken. Jetzt die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch bei niedriger Hitze glasig dünsten. Zirka drei Vertel der Fioslen in den Topf geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf kleiner Flamme zirka 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach mit einem Mixstab fein pürieren. Abschließend den Sauerrahm zugeben und unterrühren. Die Fisolensuppe in Teller anrichten und mit den restlichen Fisolen garnieren.

## Tipp