Grüne Bohnen-Tomaten-Suppe

In diesem Rezept vereinen sich die süß-fruchtigen und pikanten Aromen verschiedener Gemüsesorten. Die Grüne Bohnen-Tomaten-Suppe ist ebenso gesund wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

500 g	Bohnen (grüne)
2 l	Wasser
3 Stk.	Zwiebel
6 Stk.	Tomaten
1 Dose	Tomaten (geschälte)
125 g	Speck (gewürfelt)
	Kräuter (der Provence nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Paprika (gelben)
4 Würfel	Gemüsebrühe
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die Grüne Bohnen-Tomaten-Suppe zunächst die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Bohnen waschen, putzen und halbieren. Frische Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und mit den geschälten Tomaten klein schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen und darin den Speck auslassen. Die Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten. Bohnen mit frischen und geschälten Tomatenwürfeln dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken.

3. Mit Wasser auffüllen und die Brühwürfel dazugeben. Unter Rühren auflösen lassen und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. Nochmals abschmecken, falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Nach Belieben die Grüne Bohnen-Tomaten-Suppe mit etwas Knoblauch verfeinern.