# Rote Bohnensuppe

Die rote Bohnensuppe ist einfaches Rezept nicht nur für die kalte Jahreszeit. Die Suppe schmeckt wunderbar und wärmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 BL | Öl |
| 1 Stk. | Paprika |
| 1 Stk. | Kartoffel |
| 1 Dose | Tomaten (geschält) |
| 250 ml | Gemüsesuppe |
| 250 g | Kidneybohnen (aus der Dose) |
| 1 Prise | Chilipulver |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen, die Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Paprika und Kartoffeln hinzugeben.

3. Die Tomaten aus der Dose zugeben und mit der klaren Gemüsesuppe aufgießen, zirka 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

4. Danach die roten Bohnen abseihen, mit Wasser abspülen und hinzufügen, weitere 10 Minuten kochen lassen. Abschließend die **Bohnensuppe** je nach Belieben mit Chiliflocken und Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp