

Toskanische Bauernsuppe

ZUTÄTEN
2 PORTIONE

200 g weiße Bohnen
1 Schalotte
2 frische Knoblauchzehen
1 EL Rapsöl
100 g Schinkenwürfel
2 Möhren
100 g TK Grünkohl
450 ml Gemüsebrühe
Salz / Pfeffer
50 g Parmesan
5 g frische Petersilie



ZUBEREITUNG

Ein Rezept aus dem Kochbuch TU GENUSS REIN! WINTER

Bohnen abtropfen lassen, Schalotte und Knoblauch würfeln

Rapsöl im Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch dünsten, Schinkenwürfel kross anbraten

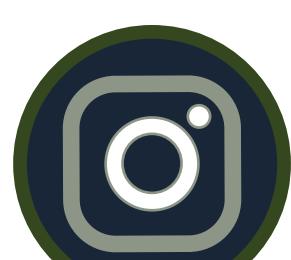
Möhre in Scheiben schneiden, Grünkohl klein schneiden

Möhren zum Speck geben, mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen, 2/3 der Bohnen hinzugeben und alles 20 Minuten kochen, übrige Bohnen pürieren und anschließend zur Suppe geben

Parmesan raspeln, Petersilie fein hacken

kurz vor Ende der Kochzeit, Petersilie und Grünkohl zur Suppe geben, 2 Minuten kochen lassen und servieren, mit Parmesan garnieren

Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

