

# Toskanische Bauernsuppe



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

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## 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

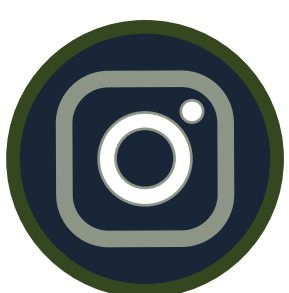
Möhre in Scheiben schneiden, Grünkohl klein schneiden

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

