

Bohnensuppe mit Chili

Zutaten für 2 Personen

Zutaten :

2 Zwiebeln
300 g Kartoffeln
500 ml Gemüsebrühe
1 TL Öl
1 Stück Porree
100 g Kochschinken
200 g Kidneybohnen
150 g grüne Bohnen
150 g weiße Bohnen
100 g Mais
Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung :

Zwiebeln und Kartoffeln würfeln. Zwiebeln mit Chili andünsten. Kartoffeln mit dazu geben und dünsten.

Gemüsebrühe dazu geben und 10 Min. köcheln lassen.

Porree schneiden und Schinken würfeln.

Porree, Schinken, Mais und Bohnen zugeben. Die Suppe aufkochen und dann nochmals 5 bis 10 Minuten garen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Bedarf noch Chili zugeben, wenn man es schärfer mag.