

Bohnensuppe

Zutaten:

2 Dosen Bohnen gebacken in Tomatensauce
1 Stück Zwiebel
2 Stück Kartoffeln
1 Stück gelbe Paprika
150 g Cabanossi
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Glas Gemüsefond
Pflanzencreme
Chilliflocken, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Cabanossi, Kartoffeln und Paprika in Würfel schneiden.

Zwiebel in Pflanzencreme glasig andünsten. Cabanossi dazugeben und anbraten. Paprika und Kartoffeln dazugeben. Tomatenmark untermischen, kurz durchschwitzen lassen.

Die Bohnen mit der Flüssigkeit dazugeben, den Gemüsefond angießen.

Mit Chilliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

20 Minuten leicht köcheln lassen und nochmal abschmecken.