Grüne Bohnensuppe (schnell)

Zutaten für 6-8 Personen:

- 6 Mettenden (Kochwurst)
- 2 große Zwiebeln
- 1,5 kg grüne Bohne (TK oder frisch)
- 1,5 kg Kartoffeln
- Öl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Bohnenkraut
- 2 Brühwürfel

Zubereitung:

- Mettenden in Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln und beides in Öl kurz anbraten.
- Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
- Werden frische Bohnen verwendet, diese waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schneller geht es mit TK-Bohnen.
- Beides in den Topf geben und mit 1Liter Brühe auffüllen.
- 40-45 Minuten kochen lassen.
- Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

Guten Appetit

Rezept von Maria Meyer, Twistringen

Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.
Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen
Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de
Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de