



Herzhafte Bohnensuppe

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 100 g Möhren
- 200 g Kartoffeln
- 750 g weiße Bohnen
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 100 g HERTA Bacon Streifen
- 1 l Wasser
- 4 TL Maggi Herzhafte Rinderbrühe (im Glas)
- 0,5 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Bohnen abtropfen lassen.
2. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die Zwiebeln und HERTA Bacon Streifen darin anbraten. Möhren, Kartoffeln und weiße Bohnen zugeben. Wasser zugießen und zum Kochen bringen.
3. MAGGI Herzhafte Rinderbrühe darin auflösen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. zugedeckt kochen.
4. Petersilie hacken. Die Bohnensuppe in Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	284 kcal
Fett	11 g
Protein	16 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen