

Grüne Bohnensuppe

Zutaten für 4-6 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl
- 300 g tiefgekühlte Brechbohnen
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 1 EL „rische's Tomätchen“
- 1 Dose stückige Tomaten (Inhalt ca. 800 g)
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- einige Stiele Basilikum

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Würfel schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Öl in einem großen Topf erhitzen und zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten.
- Bohnen und Dosentomaten hinzugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker und „rische's Tomätchen“.
- Sahne steif schlagen.
- Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen in feine Streifen schneiden.
- Suppe auf Tellern anrichten und mit Sahne und Basilikumstreifen garnieren .