



Sommerliche Bohnensuppe mit Buttermilch

Zutaten:

Keniabohnen
Karotten
Kartoffeln
Sellerie
Schalotten
Lauch (nur das Weiße)
Butter
Gemüsebrühe
Sahne
Buttermilch
Salz, Pfeffer, Muskat, Bohnenkraut
Mehl

Zubereitung:

- Lauch, Sellerie und Schalotten waschen, grob zusammen schneiden und mit frischer Butter farblos andünsten
- Das Gemüse mit Mehl bestäuben und leicht abbrennen
- Mit je 1/3 Gemüsebrühe, Sahne und Buttermilch auffüllen und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen
- Nach dem Kochen die Suppe würzen und passieren
- Anschließend die kleingeschnittenen Kartoffeln, Karotten und Bohnen dazugeben und noch ca. 10 Minuten garen
- Die Suppe nach Belieben würzen und servieren

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S