

Bohnensuppe mit Würstchen aus dem Thermomix®



© Bohnensuppe mit Würstchen Rezepten mit Herz



30 Min.



leicht



4 Portionen

Praktisches Partygericht für viele - All-in-One

Die Bohnensuppe ist ein echter Faschings-Klassiker und ist besonders bei der alemannischen Fastnacht nicht wegzudenken. Sie wärmt nach dem Besuch eines Faschings- oder Karnevalsanzugs und schmeckt der ganzen Familie. Diese Suppe wird mit Würstchen serviert, ist pure Tradition und passt auch sehr gut auf jedes Party-Bufferet.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Möhren
<input type="checkbox"/>	100 g	Lauch
<input type="checkbox"/>	1000 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2 EL	Fleischbrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	150 g	grüne Bohnen (frisch oder TK)
<input type="checkbox"/>	4	Wiener (à 50 g)
<input type="checkbox"/>	1	Dose weiße Bohnen mit Suppengrün (530 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	1	Dose Linsen (265 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Nach Belieben frische Petersilie für die Deko

Zubereitung

1. Möhren und Lauch waschen, putzen und in groben Stücken in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Wasser mit Fleischbrühe zugeben.
2. Grüne Bohnen waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, in den Gareinsatz legen, in den Mixtopf einhängen und alles 10 Min./Varoma/Stufe 2 kochen.
3. Inzwischen Wiener in Scheiben schneiden. Grüne Bohnen sowie Wiener, weiße Bohnen und Linsen in den Mixtopf hinzugeben und alles 10 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nach Belieben mit frischer Petersilie dekoriert servieren.

Nährwertangaben

Kcal: pro Portion ca. 310 kcal, 20 g E, 15 g F, 24 g KH