

Dicke Kartoffel-Bohnen-Suppe

Zutaten für ca. 4 Portionen:

180 g Lauch vom unteren Teil der Lauchstange
160 g Möhren
240 g Sellerieknolle
670 g geschälte Kartoffeln
etwas hochoerhitzbares Pflanzenöl
1350 ml Wasser
Kräutersalz
Ca. 500-600 g abgetropfte Weiße Bohnen a.d. Dose/Glas
etwas getrocknetes Bohnenkraut

Arbeitsschritte:

1.

Wasche und bereite das Gemüse vor.
Schneide den Lauch in Ringe,
die Möhren und den Sellerie in kleine Würfelchen
und die Kartoffeln in etwas größere Würfel.

2.

Erhitze das Pflanzenöl und brate als erstes die Lauchringe darin an.
Gib dann die Gemüse- und Kartoffelwürfel hinzu.
Lass alles kurz unter Rühren anbraten und lösche mit dem Wasser ab.

3.

Würze mit Kräutersalz und koche alles ca. 10 Minuten.
Sind Kartoffeln und Gemüse fast weich, gib die Bohnen hinzu.
Gare fertig.

4.

Püriere nun die Hälfte der Suppe,
indem du den Pürierstab nur etwa durch die halbe Suppenmenge ziehst.
Rühre dann mit dem eingeschalteten Pürierstab kurz einmal durch die ganze Suppe.
Am Ende soll sie cremig dick sein, aber noch deutlich viele Stückchen haben.
Letztlich entscheidest du an dieser Stelle selbst, wie fein oder grob die Suppe sein soll.
Schmecke mit Salz und wenig Bohnenkraut ab.

Tipp:

*Püriere nicht an einer Stelle zu lange,
dann wird die Suppe unter
Umständen schleimig.*

