

Gluschtigs u Chüchtigs

Bohnensuppe nach Grossmutter's Art

Zutaten: 500g Bohnen
400g Kartoffeln
150g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
Bohnenkraut oder Petersilie

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
2. Die Ende der Bohnen abschneiden und - falls notwendig - in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Speck und Zwiebeln in Öl im Suppentopf anbraten. Wenn der Speck knusprig und die Zwiebeln leicht glasig sind, Kartoffeln und Bohnen hinzufügen und mit Wasser auffüllen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Aufkochen die Suppe während 40 Min. kochen lassen.
5. Wenn die Kartoffeln und die Bohnen gar sind, mit Salz und Pfeffer sowie den Kräutern nachwürzen.

En Guete !



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

