

Rezept Herzhafte Tomaten Bohnen Suppe mit Seasoning for Tomato & Beef

Nr. 23 vegan

für 4 Personen / Zeit: 45 min

Zutaten:

- 3 Karotten
- 2 Zucchini
- 1 Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 1,5 TL Seasoning for Tomato & Beef
- 1 Dose Tomaten in Stücken
- 1 EL Gemüsebouillon
- 1 Dose weiße Bohnen
- 300 g TK-Brechbohnen



Zubereitung:

- Karotten und Zucchini waschen, schälen und in feinste Würfel schneiden.
- Lauch in Ringe schneiden.
- Knoblauch und Zwiebel schälen, würfeln.
- Öl in einem Topf erhitzen. Vorbereitetes Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und 1 TL Oregano darin andünsten.
- Tomaten und 1 l Wasser zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.
- Gemüsebouillon dazu geben und einrühren.
- Weiße Bohnen im Sieb abspülen und abtropfen lassen. Gefrorene Brechbohnen und weiße Bohnen in die Suppe geben und ca. 8 Minuten weiterkochen. Mit Seasoning for Tomato & Beef abschmecken.
- Dazu schmeckt frisch gebackenes Brot. Geheimtipp: Nimm das frische Brot und reibe eine angeschnittene Knoblauchzehe drüber und dann tue etwas Butter darauf. Es reicht mit dem Knoblauch darüberfahren. Dann noch wenig Olivenöl auf dem Brot verteilen und ca. 30 Sekunden in der Grillpfanne hin und her wenden.

En Guetä!