

Schnelle Tomaten-Bohnen-Suppe

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



schälen und zusammen mit Selleriestangen fein würfeln.

- 2 -

Gemüse in einem großen Topf mit etwas Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Bohnen abtropfen lassen und unter fließendem Wasser abspülen.

- 3 -

Tomaten in den Topf geben und mit Gemüsebrühe bedecken. Thymianzweige zugeben und 10 Minuten kochen lassen. Bohnen zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen. Thymianzweige entfernen und Suppe servieren.

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Möhren
2 Selleriestangen
400 g stückige Tomaten aus der Dose
800 g weiße Bohnen aus dem Glas
750 ml Gemüsebrühe
150 ml veganer Weißwein
4 Thymianzweige
Olivenöl zum Anbraten

Bohnensuppe geht immer. Ganz egal ob es stürmt, schneit oder die Sonne scheint. Denn sie gehört wie Tomatensuppe zu den Suppen, die du an die Jahreszeit anpassen kannst. Diese leichte und schnelle Variante passt mit Weißwein und fruchtigen Tomaten gut in den Sommer. Und in den kalten Monaten? Wenn du Reste vom Sonntagsbraten dazugibst und die Suppe mit Rotwein ablöschst, wird sie blitzschnell winterlicher.

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhren