

Feurige Zwiebelsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Gemüsezwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 20 gr Butter oder Margarine, 1 große Dose geschälte Tomaten (850 ml), 300 gr Brechbohnen (TK od. Dose), 1 l Gemüsebrühe (frisch gekocht od. instant), 0,5 Teelöffel Oregano (getrocknet), 250 gr Kabanossi, Spritzer Tabasco (nach Belieben), 1 Esslöffel Mehl.

Die Vorbereitungen:

1. Brühe kochen od. aufgiessen
2. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
3. Knoblauch schälen und fein hacken
4. Kabanossi in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden

Die Zubereitung:

Fett in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mehl unterrühren und leicht anschwitzen. Tomaten mit Saft und die Brechbohnen zugeben. Brühe angiessen und zum Kochen bringen.

Mit getrocknetem Oregano würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen.

Kabanossischeiben in die Suppe geben und ca. 5 Minuten mitkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Tabasco scharf abschmecken.

□