

Leckere portugiesische Bohnensuppe

grüne Bohnensuppe nach meiner Art

Alle Zutaten (außer den Stangenbohnen und dem Reis) in einem großen Kochtopf kochen. Mit einem Pürierstab das Gemüse pürieren. Die Stangenbohnen putzen, halbieren und in 3 cm lange Stücke schneiden. Zum Schluss die Bohnen mit dem Reis und dem Olivenöl zur Brühe dazugeben, und weitere ca. 20 Min. kochen, bis die Bohnen knackig zart sind.



Zutaten für 8 Portionen:

2 große	Kartoffel(n)
½ kg	Karotte(n)
1 Stange/n	Sellerie
1	Zucchini
1	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1 Würfel	Gemüsebrühe, instant
300 g	Bohnen, (Stangenbohnen)
1 Handvoll	Reis
1 EL	Olivenöl
	Meersalz
3 Liter	Wasser Rezept