

Portugiesische grüne Bohnensuppe

Sopa de feijão verde

Bohnen vorbereiten und in kleine Stücke schneiden (ca. 2 cm). Kartoffeln und die Karotte waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Bohnen in Salzwasser gar kochen, abgießen und zur Seite stellen. Kartoffeln und die Karotte ebenfalls in Salzwasser gar kochen und anschließend pürieren.

Olivenöl darüberträufeln und mit Salz abschmecken.

Grüne Bohnen dazugeben und nochmal kurz aufkochen. Heiß servieren!

Meine Schwiegermutter gibt immer noch fettige Fleischstücke und Knochen in das Kartoffelwasser und fischt sie vor dem Pürieren raus. Dann ist sie jedoch nicht mehr vegetarisch!



Zutaten für 6 Portionen:

600 g Kartoffel(n)

1 Karotte(n)

200 g Bohnen, grüne

2 EL Olivenöl

Salz