

## Bohnensuppe mit Speck & Paprika

Zeit gesamt 35min



Zubereitungszeit 35min





## Zutaten

für 4 Portionen

weiße Bohnen in der Dose	500 g
Bauchspeck	400 g
Zwiebeln, gelb	3 St.
Paprika, rot	2 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Butter	2 EL
Paprika, edelsüß	
Rinderbrühe	600 ml
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb

- 1. Bohnen in ein Sieb geben, gründlich unter Wasser abspülen und abtropfen lassen. Bauchspeck grob würfeln. In einem Topf Speck ohne Fett auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 5 Min. kross und goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen. Topf nicht säubern.
- 2. Derweil Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
- 3. Butter zum Bratensatz geben und darin Zwiebel und Paprika auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. farblos anbraten. Mit Paprikapulver bestäuben und kurz mitrösten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10–15 Min. köcheln.
- 4. Bohnen und Speck zugeben und ca. 2 Min. in der Suppe erhitzen. Falls notwendig etwas weitere Brühe zugeben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und nach Bedarf weiterem Paprikapulver würzig abschmecken.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	913 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	72 g