Bohnensuppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 mittelgroße Zwiebeln, 2 große Dosen weiße Bohnen mit Suppengrün, 1 große Dose serbische Bohnensuppe (Feuertopf), 1 Dose Kidneybohnen, 1 Päckchen kleine Cabanossi - Würstchen, Schuss Tomatenketchup, Schuss Sojasauce, wenig Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian (getrocknete Kräuter) oder /und TK-Petersilie, neutrales Öl zum Anbraten.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und würfeln.
Cabanossi - Würstchen dritteln.

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel in einem großen Topf in erhitztem Öl glasig dünsten.
Cabanossi dazu geben und kurz mit anbraten.
Mit ein wenig Sojasauce ablöschen und die kompletten Doseninhalte dazugeben.
Gut umrühren und alles einmal aufkochen lassen.
Ketchup unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
Eintopf noch etwas auf dem Herd bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Immer mal wieder gut umrühren.
Dazu Baguettebrot servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de