

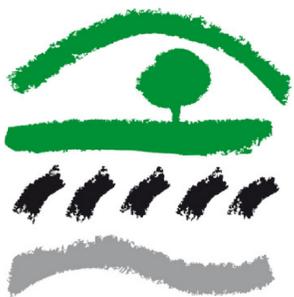
Süsskartoffelsuppe mit weissen Bohnen

Zutaten

2	Zwiebeln
4	Tomaten
1 EL	Tomatenpüree
200 g	Cannellini-Bohnen (am Abend vorher einweichen)
1	Chili ausgekratzt in feine Scheiben geschnitten
100 g	Speckwürfeli
1 l	Wasser
400 g	Süsskartoffeln fein gewürfelt Bouillonpaste

Zubereitung

- Geschnittene Zwiebeln, gewürfelte Tomaten, Chili, Speckwürfel im Öl andünsten, Wasser dazugeben. Die eingeweichten abgetropften Bohnen dazu geben und ca. 50 Minuten kochen (*Achtung OHNE Salz kochen. Ansonsten werden die Bohnen nicht weich*).
- Süsskartoffeln dazugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen.
- Bouillonpaste dazugeben und abschmecken mit Creme Fraîche und Kräuter garnieren.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung