

Suppen Rezepte

Bohnensuppe Diabolo

Anzahl: 2 Personen

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Eintopf, Fleisch

50 g	Speck, gewürfelt u. -durchwachsen	Pfeffer
1	Essl. Margarine	Paprika
2	Essl. Salatmischung 'Americana'	Salz
1/2	Essl. Sangria Picante	Tabascosauce
1	Essl. Bratensosse	2 Essl. Creme-Fraiche-Flocken
1	Essl. Fleischbrühe	Schnittlauch

50 g gewürfelten und durchwachsenen Speck mit 1 El. Margarine kurz anbraten und 2 Tassen Americana Salatmischung zufügen.

Kurz mitschwitzen lassen und mit 1/2 Tasse 'Sangria Picante', 1 Tasse Bratensosse und 1 Tasse Fleischbrühe auffüllen.

Das Ganze abgedeckt 5 Min. leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Tabascosauce abschmecken.

Mit 2 El. Creme Fraiche Flocken verfeinern und mit Schnittlauch bestreut servieren.