



## Bohnen-Tomatensuppe mit Kartoffel und Sauerrahm

Diese Suppe ist der Beweis dafür, wie gut Bohnen und Tomaten zusammen harmonieren. Die säuerliche Note der Tomaten ist ein angeregter Kontrast zur eher fülligen Art der Bohnen. Dazu passt auch Kartoffel, die dieser sommerlich leichten Suppe ein sättigendes Fundament gibt.

Ich habe die Suppe mit gelben Butterbohnen gekocht, die sind zart und sehr fleischig, sie schmeckt aber auch mit grünen Bohnen vorzüglich (Und sieht wegen der grünen Farbe eher besser aus). Mit einem gut dosierten Klacks Sauerrahm wird die Suppe definitiv zum Leckerbissen.

Der Kaspar sagt: Diese Suppe ess ich, denn diese Suppe, die ist gut!

### Zutaten (2 Hauptmahlzeiten)

150g	Butterbohnen
150g	Kartoffeln festkochend
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
150g	Passata die Pomodoro
6dl	Gemüsebouillon
	Pfeffer
	Bratbutter
2El	Sauerrahm

### Zubereitung

Bohnen rüsten und in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Kartoffel in kleine Würfeln schneiden.

Zwiebel in Bratbutter kurz andünsten, bis sie leicht braun werden. Passata zugeben, verrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Knoblauch und Rosmarinzweig zugeben. Mit der Bouillon auffüllen und aufkochen. Bohnen zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten Kartoffelwürfeln zugeben. Die Bohnen sollten recht weich sein, aber nicht zerfallen. Zum Schluss den Rosmarinzweig herausfischen, die zurückbleibenden Nadeln sind weich und können gut mitgegessen werden.

Suppe schöpfen und einen gut bemessenen Klacks Sauerrahm zugeben.



