Fisolensuppe

ZUTATEN

1,5 l Wasser

½ kg Fisolen (grüne Bohnen)

2 kleine Zwiebeln

1 kleine Knoblauchzehe

1-2 Suppenwürfel, Maggi

3-4 EL Margarine

Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie, Bohnenkraut

Essig, Sauerrahm, etwas Mehl

ZUBEREITUNG

Fisolen abstifteln, waschen und schneiden, kernweich im Wasser kochen.

Zwiebeln fein schneiden oder hacken, braun rösten und ins Wasser zu den Fisolen geben.

Salzen, pfeffern, Suppenwürfel, Maggi, Essig, gehackte Kräuter hinzugeben.

Suppe abkühlen lassen.

Den mit Mehl und Wasser versprudelten Sauerrahm dazugeben.

Noch einmal aufkochen und dabei umrühren.

© 1-Fisolensuppe.docx