



Bohnensuppe mit Speck & Paprika

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

weiße Bohnen in der Dose	500 g
Bauchspeck	400 g
Zwiebeln, gelb	3 St.
Paprika, rot	2 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Butter	2 EL
Paprika, edelsüß	
Rinderbrühe	600 ml
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Bohnen in ein Sieb geben, gründlich unter Wasser abspülen und abtropfen lassen. Bauchspeck grob würfeln. In einem Topf Speck ohne Fett auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 5 Min. kross und goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen. Topf nicht säubern.
2. Derweil Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
3. Butter zum Bratensatz geben und darin Zwiebel und Paprika auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. farblos anbraten. Mit Paprikapulver bestäuben und kurz mitrösten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10–15 Min. köcheln.
4. Bohnen und Speck zugeben und ca. 2 Min. in der Suppe erhitzen. Falls notwendig etwas weitere Brühe zugeben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und nach Bedarf weiterem Paprikapulver würzig abschmecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	913 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	72 g