




# Buttermilch-Bohnensuppe.

 **10 Min.**  **30 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

mittelgroße Kartoffeln  
ml Gemüsebrühe (Instant)  
g Sahne  
g TK-Grüne Bohnen (z.B. Greenland)  
g Buttermilch  
EL Weißweinessig  
Salz & Pfeffer

- 1** Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden.
- 2** Brühe erhitzen und die Kartoffelwürfel darin weich kochen, dann mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel leicht zerdrücken.
- 3** Sahne und Bohnen hinzufügen und alles weitere 5 Min. kochen.  
**Tipp:** Man kann auch Brechbohnen aus der Dose verwenden, diese muss man nur warm werden lassen.
- 4** Suppe etwas abkühlen lassen, dann die Buttermilch unterziehen.
- 5** Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe kurz warm werden, aber nicht kochen lassen – sie könnte sonst gerinnen.
- 6** Suppe auf Schälchen verteilen und z.B. mit grob gemahlenem Pfeffer garnieren – **Guten Appetit!**