

# Rezept BabLeves

## Zutaten:

1 Dose weiße Bohnen, oder gleiche Menge kochen (ohne Salz)  
1 Paar Debreciner (pikante Brühwürste)  
1 Bund Suppengrün (Karotte, Petersilie und Petersilwurzel, gelbe Rübe, Lauch)  
Becher Sauerrahm oder Creme Fraiche  
1 Esslöffel Paprikapulver mild  
Messerspitze Paprikapulver scharf oder Chili, Pepperoncini ...  
1 Gemüsepaprika  
1 Bio-Brühwürfel oder klare Gemüsesuppe  
Majoran  
1 Lorbeerblatt  
Kümmel  
1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
Salz/ Pfefferkörner  
Pflanzenöl oder Schmalz  
Optional: 1 kleine Zwiebel

## Zubereitung:

Die Wurst in Scheiben schneiden und das Suppengrün klein schneiden. Die Wurst im erhitzten Fett kurz anbraten, das Suppengrün zufügen und kurz andünsten.

Die Bohnen, den kleingeschnittenen Paprika und das Paprikapulver zufügen, gut umrühren und rasch mit Wasser oder Brühe ablöschen. Die Gewürze und den Brühwürfel zufügen, einmal aufkochen lassen dann auf kleiner Flamme mit Deckel köcheln lassen, hin und wieder umrühren.

Nach etwa 15-20 Minuten Kochzeit probieren ob die Suppe fertig ist. Das Lorbeerblatt herausnehmen (wird nicht mitgegessen),

und abschmecken.

Zuletzt entweder einen Löffel Sauerrahm einrühren und die Suppe auftragen, oder auf die servierbereite Suppe in die Portionsteller jeweils einen Klacks Sauerrahm setzen. Optional mit etwas Schnittlauch dekorieren.

*Zurück zu den Vegetarischen Rezepten*