

Fisolen-Paradeisersuppe

| |
|------------------------|
| 250 g Fisolen |
| 450 g Paradeiser |
| 300 g heurige Erdäpfel |
| 1 EL Butter oder Öl |
| ½ Liter Gemüsefond |
| Salz, ev. Bohnenkraut |



Fisolen putzen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten kurz blanchieren und häuten, in kleine Würfel schneiden. Die Erdäpfel ebenfalls schälen und würfeln.

Ca. 1 EL Butter oder Öl in einem Topf erhitzen und die Tomaten drinnen anschwitzen.

Die Fisolen und Erdäpfel dazugeben.

Mit Gemüsefond (oder Wasser) aufgießen und ca. 15-20 Minuten köcheln, bis die Erdäpfel schön weich sind.

Einen Teil der Erdäpfel mit dem Kochlöffel zerdrücken, um die Suppe etwas zu binden.

Je nach Vorliebe etwas frische Kräuter – beispielsweise ein paar fein gehackte Blättchen Bohnenkraut – zum Servieren drüberstreuen.

(Petra Eder, 4.7.2018)