

Omas Fisolen-Paradeiser-Suppe

4 Portionen

250 g Fisolen
circa 450 g Paradeiser
300 g heurige Erdäpfel
1 El Butter oder Öl
1/2 Liter Gemüsefond
Salz
eventuell Bohnenkraut



Fisolen putzen und in circa einen Zentimeter große Stücke schneiden. Die Tomaten kurz blanchieren und häuten, in kleine Würfel schneiden. Die Erdäpfel ebenfalls schälen und würfeln.

Circa einen EL Butter oder Öl in einem Topf erhitzen und die Tomaten drinnen anschwitzen.

Fisolen und Erdäpfel dazugeben.

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

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