PARTYSUPPE

BOHNEN | HAUPTSPEISE | 45-60 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG

Zutaten (Für 4 Personen)

* 250 g Müller’s Mühle Red Kidney Bohnen
* 250 g Müller’s Mühle Wachtelbohnen
* 400 g Cabanossi
* 2 EL Öl
* 400 g Lauch
* 4 EL Tomatenmark
* 1 EL süßer Senf
* Salz
* Pfeffer
* Paprikapulver
* Cayennepfeffer

Produktempfehlungen

RED KIDNEY BOHNEN

WACHTELBOHNEN

Zubereitungen

Die über 12 Stunden eingeweichten Bohnen in reichlich Wasser weich kochen. Die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf in heißem Öl kross anbraten. Die Lauchstangen putzen, längs aufschlitzen und gründlich unter fließendem Wasser ausspülen. Quer in schmale Streifen schneiden. Die Hälfte davon zu der Cabanossi geben. Den restlichen Lauch beiseite stellen. Das Tomatenmark und den süßen Senf unter die Wurst rühren und kurz mitschmoren. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Die abgetropften Bohnen zufügen. Mit der Fleischbrühe aufgießen und aufkochen. Alles zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Den restlichen Lauch nur 5 Minuten mitziehen lassen, damit er schön knackig bleibt. Abschmecken und mit Stangenbrot servieren.