Anneke Fischer

Malin Großek

**Serbische Bohnensuppe**

*Meine/unsere Suppe kommt aus*: Serbien

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

Mein Papa kocht die immer, wenn ich nach Hause fahre.

**Zutaten (für 4 Personen):**

90 g Zwiebeln

1 Stück Knoblauch

70 g Möhren

100 g Knollensellerie

150 g Paprikaschoten rot

20 g Pflanzenöl

800 g Gemüsebrühe

20 g Tomatenmark

2 TL Paprikapulver edelsüß

1 TL Majoran getrocknet

300 g Kartoffeln festkochend

500g Bohnen weiß

1 Stück Cabanossi

Salz, Pfeffer

*Wo erhältlich:* Edeka oder jeder andere Supermarkt

**Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Zwiebel halbieren. Möhre und Sellerie putzen. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit Zwiebeln und Knoblauch zerkleinern (mixen). Öl dazu geben und anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark, Paprikapulver und Majoran hinzufügen. Kartoffeln schälen, würfeln, kochen. Weiße Bohnen abtropfen, Cabanossi in Scheiben schneiden und gemeinsam erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.