

Feurige Zwiebelsuppe

Zutaten (8 Personen)

1 kg Gemüsezwiebeln
2 Packungen (je 300g) tiefgefrorene Bohnen
150 g Creme fraiche
4 Knoblauchzehen
2 Liter klare Brühe
Salz
40 g Butter
1 TL getrockneter Oregano
schw. Pfeffer
2 EL Mehl
500 g Cabanossi
2 EL eingelegter grüner Pfeffer
2 gr. Dosen Tomaten
300 g Vollmilch-Joghurt
Tabasco

Zubereitung

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, mit gepreßtem Knoblauch im Fett darin glasig anbraten. Mehl darüber stäuben und goldgelb anschwitzen. Tomaten mit Saft und Bohnen hinzufügen. Brühe angießen und alles aufkochen. Mit Oregano würzen und zugedeckt ca. 20 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen.

Joghurt und Creme fraiche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und grüner Pfeffer unterrühren. Zu der Suppe geben.

Cabanossi in dünnen Scheiben schneiden, zur Suppe geben und ca. 5 Min. bei schwacher Hitze mitkochen lassen.

Noch mal mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.