

Foto: ORF



## Rohren-Cremesuppentopf mit Bohnen

### Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 1 l Gemüsebrühe
- 4 Handvoll Kartoffeln
- 1 Handvoll rote Zwiebeln
- optional: 2 Knoblauchzehen
- 8 Handvoll vorgegarte Rohren
- 4 Handvoll vorgegarte steirische Käferbohnen
- 250 ml Süßrahm oder eine vegane Alternative
- Kräutersalz
- Pfeffer

Für das Topping

- gehobelter Kren oder frische Kresse
- etwas Schlagobers oder eine vegane Alternative

### Zubereitung:

1. Gemüsebrühe – alternativ Wasser mit Gemüseswürze – in einem großen Topf zum Kochen bringen.
2. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebeln und optional Knoblauch fein hacken.
3. Kartoffeln, Zwiebeln und gegebenenfalls Knoblauch in die kochende Brühe geben und etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
4. In der Zwischenzeit die vorgegarten Rohren grob würfeln und das Topping vorbereiten.
5. Rohren und Käferbohnen zur Suppe geben und alles fein pürieren.
6. Mit Süßrahm oder einer veganen Alternative verfeinern und mit Kräutersalz sowie Pfeffer abschmecken.
7. Mit gehobeltem Kren oder frischer Kresse und etwas Schlagobers servieren.

Variationsideen

**Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**



Nach diesem Grundrezept lassen sich unterschiedliche bunte Eintöpfe zubereiten. Pro Person werden dafür jeweils zwei Handvoll Gemüse, eine Handvoll Kartoffeln und eine Handvoll gegarte Hülsenfrüchte verwendet. Würze und Topping können nach Geschmack variiert werden.

- Sellerie-Cremesuppe mit weißen Bohnen und Kartoffeln
- Karotten-Cremesuppe mit roten Linsen und Kartoffeln
- Kürbis-Cremesuppe mit gelben Linsen und Süßkartoffeln