

Bohnensuppe mit Bandnudeln

Zutaten für 4 Personen:

1 Dose weiße Bohnen (300 g)
3 Karotten
6 - 7 Knoblauchzehen
2 EL Paprikapulver
 $\frac{3}{4}$ Liter Gemüsebrühe
Oregano
Öl oder Butter zum Anrösten
Bandnudeln nach Belieben



Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser kochen.

Karotten und Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.

In etwas Butter oder Öl anrösten, Paprikapulver dazugeben.

Danach die Bohnen dazugeben und mit der Gemüsebrühe löschen.

Das Ganze aufkochen lassen und so lange kochen, bis die Bohnen und Karotten weich sind.

Mit Oregano - oder anderen Gewürzen - abschmecken.

Ist die Bohnensuppe zu dünn, kann man sie mit etwas Einbrenn verdicken.

Am Schluss die gekochten Nudeln unterrühren.

Wer möchte, kann natürlich auch Speck oder Wurst dazu geben.