



Wärmende Weißkohl-Bohnen-Suppe

mit würzigen Speckknoten

⌚ 30-40min



4 Portionen

Unsere Weißkohl-Bohnen-Suppe ist echtes Seelenfutter: Zart geschmorte Weißkohl, sämige weiße Bohnen und aromatische Brühe verbinden sich zu einem herzhaften Genuss. Knusprige Speckknoten, mit geräuchertem Paprikapulver gewürzt, setzen kräftige Akzente und machen dieses Rezept zu einem rustikalen Wohlfühlgericht - perfekt für kalte Tage und hungrige Runden. Dann mal ran an die Löffel!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Pizzateig¹
- 2 Pck. Baconscheiben
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Zwiebeln
- 1 Weißkohl
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter²
- Olivenöl
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 882kcal, Fett 23.0g, Kohlenhydrate 122.2g, Eiweiß 34.1g



1. Teige schneiden

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf einem Schneidebrett ausrollen, dann längs in 10 Streifen schneiden.



2. Speckknoten zubereiten

Jeweils eine **Baconscheibe** auf einen **Teigstreifen** geben und bis zum **Bacon** aufrollen. Dann das Ende der **Teigstreifen** ohne **Bacon** um die **Rollen** zu **Knoten** wickeln.



3. Speckknoten backen

Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit ½EL Olivenöl leicht einfetten. Die **Speckknoten** auf das Backpapier geben und mit ½EL Olivenöl bestreichen und mit ca. **¼ des Paprikapulvers** bestreuen. Dann die **Speckknoten** in 18-20Min. im Ofen goldbraun backen. **Tipp:** Ein zweites Backblech verwenden, wenn nicht alle **Speckknoten** auf das Backblech passen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Weißkohl** in 2-3cm große Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die **Flüssigkeit** abfangen. Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen. In einem großen Topf 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen.



5. Suppe zubereiten

1EL Olivenöl hinzugeben und die **Zwiebeln** ca. 1Min. glasig dünsten. Den **Weißkohl** hinzugeben und ca. 3Min. kochen lassen. Mit ½TL Salz würzen. Die **Brühe** in den Topf geben und abgedeckt leicht zum Kochen bringen. Dann die **Bohnen** und **6EL Flüssigkeit** hinzugeben und abgedeckt ca. 5Min. kochen lassen, bis der **Weißkohl** weich ist.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Speckknoten** aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die **Suppe** mit Salz abschmecken. Die **Suppe** mit ca. **¼ des Paprikapulvers** bestreuen und mit den **Speckknoten** servieren.