

# Spanische Bohnensuppe á la Trend Design

## Zutaten:

1 kg frische Stangenbohnen  
2 große Fleischtomaten  
2 Stangen Porree (Lauch)  
500 gr. Kartoffeln  
30 gr. Butterschmalz  
500 gr. Kassler (Nacken)  
5 Mettwurstchen  
1 Dose gehackte Tomaten  
3 Bockwürste

## Gewürze:

200 ml Heinz Ketchup  
Salz  
Pfeffer  
1 gehäufte Esslöffel klare Gemüsebrühe  
1 gestrichenen Teelöffel Bohnenkraut  
1 gestrichenen Teelöffel Liebstöckel  
1 Prise Knoblauchpulver  
2 Esslöffel Ajvar  
¼ Teelöffel Sambal Oelek  
Maggi Würze (zum verfeinern)

## Zubereitung:

- Butterschmalz erhitzen
- Kassler würfeln & Mettwurst in Scheiben schneiden
- Kassler & Mettwurst 5 min. im Butterschmalz anschmoren lassen
- geschnittenen Porree & gewürfelte Fleischtomaten hinzufügen & 5 min. andünsten lassen
- Topf bis zur Hälfte mit Wasser befüllen zum abschrecken
- grob geschnibbelte Stangenbohnen & gewürfelte Kartoffeln hinzugeben
- 1 Dose gehackte Tomate & 200 ml Heinz Ketchup beifügen
- OBEN GENANNTGE GEWÜRZE HINZUFÜGEN & mind. 30 min. auf mittlerer Stufe kochen lassen
- Zum Schluss in Scheiben geschnittene Bockwürste in die Suppe geben.

**GUTEN APPETIT !**