

# Graupensuppe



## Zutaten:

40g getrocknete Bohnen  
60g Rollgerste  
1 Zwiebel  
200g Wuzelgemüse  
60g Bauchspeck (gewürfelt)  
1 Liter Gemüsebrühe  
etwas Butter, Salz und Pfeffer  
250ml Sahne  
1 Bund Schnittlauch (feingeschnitten)

## Zubereitung:

Bohnen und Gerste 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel und Wuzelgemüse in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Butter andünsten.

Speck, Bohnen und Gerste zum Gemüse geben und nochmals kurz andünsten.

Die Gemüsebrühe aufgießen und leicht kochen lassen, bis die Bohnen und die Gerste weich sind.

Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

**August Schuler Mönchmühle**

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>