



# Leas Reis-Bohnen-Rübchen Suppe

---

## Zutaten für zwei Portionen

- 700-750 ml Gemüsebrühe | frisch zubereitet nach diesem [Rezept](#) oder aufgetaut oder einfach eine Instant-Suppe anrühren, das geht auch
- 130-150 Gramm Reis | das entspricht etwa einem Kochbeutel
- 200 Gramm Grüne Bohnen | in Österreich auch Fisolen oder Strankerl genannt
- 1 Bund Bohnenkraut
- 2 Möhren | rein aus optischen Gründen nehme ich gerne die lila Rübchen, aber die Farbe macht geschmacklich keinen Unterschied und man kann ganz normale orange-farbene Möhren nehmen
- Salz
- Etwas frische Petersilie

## Zubereitung

Gemüsebrühe kochen oder auftauen bzw. eine Brühe anrühren. Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser ca. 10-12 Minuten gar kochen. Der Reis sollte aber noch ganz leicht bissfest sein. Die Grünen Bohnen waschen und die Ende abschneiden. Dann die Bohnen halbieren bzw. in die Größe schneiden, in der man sie später in der Suppe haben möchte. Die Möhren waschen und in ca. 4-6 mm breite Scheiben schneiden. In einem weiteren Topf Salzwasser erhitzen. Die Bohnen zusammen mit dem Bohnenkraut sowie den klein geschnittenen Möhren ca. 10 Minuten gar kochen. Sie sollten noch Biss haben. Reis auf zwei große Suppenschalen aufteilen. Bohnen und Rübenstückchen ebenfalls gleichmäßig auf zwei große Suppenschalen verteilen. Die heiße Gemüsebrühe vorsichtig in beiden Suppentellern aufgießen. Mit etwas Petersilie bestreut heiß servieren.

**Tipp:** Die Reissuppe schmeckt auch ganz hervorragend, wenn man die grünen Bohnen durch grüne Erbsen ersetzt. Man kann aber natürlich auch noch viele andere Gemüsevariationen ausprobieren!