



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👩🍳 👨🍳

**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 60 min | **Totale bereiding:** 75 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Weizen](#) [Veggie Protein Steak - Dinkel](#) [Veggie Protein Steak - Natur](#) [Veggie Protein Steak - Weizen](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Suppe aus grünen Bohnen mit Kartoffeln und Seitan

## Ingrediënten

- 1/2 Veggie Protein Bloc oder 2 Veggie Protein Steaks in Stücken)
- 500 g grüne Bohnen
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Stangen Sellerie
- 3 Kartoffeln
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 1 Zwiebel
- 1 TL Mehl
- 1 TL Bohnenkraut

## Bereidung

1. Die grünen Bohnen und das Suppengemüse säubern und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
2. Diese zusammen mit den Seitanwürfeln in die Gemüsebouillon geben und ca. eine Stunde lang bei geringer Hitze kochen lassen.
3. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und nach ca. einer halben Stunde zur Bouillon geben.
4. Die Zwiebel und den Lauch in Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl goldgelb braten.
5. Noch einen Löffel Mehl dazugeben und zusammen mit dem frischen Bohnenkraut in die Suppe geben.
6. Vor dem Servieren das Bohnenkraut herausnehmen. Guten Appetit