



## Fisoleneintopf

### Zubereitung

Mehl in Öl anschwitzen, mit heißer Suppe aufgießen und gut verrühren. Einige Minuten kochen lassen. Geschnittene Fisolen und Wurst beimengen, einige Minuten kochen, Rahm unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder Essig und Dillspitzen abschmecken.

**Das Foto stammt von BONAfamilie-Fan Barbara Oberhauser.**

### Zutaten

- 1 kg Fisolen, geputzt, gekocht
- 20 g BONA Pflanzenöl
- 20 g Mehl, glatt
- 300 g Dürre oder Knackwurst
- ¼ l Rindsuppe
- 3/8 l Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- Zitronensaft oder Essig
- 1 EL Dillspitzen, feingehackt