

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Herzhafte Bohnensuppe

1 Stunde 20 Minuten/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

8 EL Olivenöl, 2 weiße Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 250 g eingeweichte Bohnen, 4 Tomaten, 4 Zweige Zitronenthymian, frisches Bohnenkraut, 2 Liter Gemüsefond (vorwiegend Tomaten), 100 g roter und grüner Paprika, 100 g Stangensellerie, 100 g Junglauch (extra gebraten als Garnitur), 200 g bunter Baby-Mangold, 100 g Kirschtomaten, Steinsalz, Pfeffer, 4 Scheiben Schwarzbrot, 2 Knoblauchzehen.

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln schälen und in größere Stücke schneiden. Die Zwiebeln mit dem grob geschnittenen Knoblauch hell anschwitzen. Eingeweichte Bohnen hinzugeben, 2 Liter Gemüsefond zugießen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren.

Die geviertelten Tomaten hinzufügen und etwa 1 Stunde bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Ein Drittel der Suppe herausnehmen, grob mixen und wieder in den Topf geben. Wieder zum Kochen bringen, Zitronenthymian und Bohnenkraut etwa 10 Minuten mitziehen lassen.

Paprika und Stangensellerie in feine Streifen schneiden und hinzugeben. Kurz mitkochen. Vor dem Servieren den Baby-Mangold und einige halbierte Kirschtomaten für 1 Minute mitkochen.

Die grünen Teile vom Junglauch in Ringe schneiden. Den restlichen Junglauch mit den restlichen Kirschtomaten, Knoblauch und Salz in einer Grillpfanne in etwas Olivenöl braten. Die Schwarzbrotsscheiben ebenfalls auf die Grillpfanne legen und knusprig braten.

Den Junglauch und die Kirschtomaten auf den Brotscheiben verteilen, salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Junglauchringen bestreuen und das Röstbrot dazu servieren.

Tipp: Diese Suppe sollte einmal gekocht und wieder aufgewärmt werden. Es ist wie beim Gulasch: je öfters aufgewärmt, desto besser wird der Geschmack.