

Bohnensuppe nach Klosterart



Zutaten:

250 – 300 g weiße Bohnen
1 Zwiebel
1 Karotte
1 rote und 1 grüne Paprika
2 – 3 Tomaten
50 ml Öl
Sellerie, Petersilie, Krauseminze, Salz

Zubereitung:

1. Die weißen Bohnen in Wasser über Nacht einweichen. Danach das Wasser wegschütten, ca. 2 l frisches Wasser hinzufügen und zusammen mit der kleingeschnittenen Zwiebel und der Karotte bei mittlerer Hitze kochen, bis die Bohnen weich werden.
2. Die Tomaten und die Paprika, die Sellerie, Krauseminze und die Petersilie werden kleingeschnitten.
3. Zu den gekochten Bohnen das Öl, die Tomaten, Paprika und das Salz zufügen. Die Suppe bei niedriger Hitze ca. 30 Min. unter dem Deckel sanft kochen.
4. Zum Schluß die Gewürze zufügen und 2-3 Min. weiter kochen. Danach ist die Suppe zum Servieren bereit.