

Griechische Bohnensuppe (Fasolada) für 4 Personen



Zutaten für Griechische Bohnensuppe:

- 500 g getrocknete weiße Bohnen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Extra Natives Olivenöl
- 4 Strauch-Tomaten
- 1 Karotte
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Selleriekraut feingehackt
- Pfeffer & Salz
- 1 EL Petersilie (feingehackt)

Die Bohnen eine Nacht lang einweichen, abgießen, abschwemmen und abrinnen. Die Schale der Zwiebel entfernen, klein hacken und in dem Öl glasig weichdünsten. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln, die Karotte reinigen und würfeln. Tomaten und Karotte mit Tomatenmark und Selleriekraut würzen und zu den Zwiebeln geben.

Die Bohnen hinzufügen und mit so viel Wasser aufgießen, dass das Gemüse bedeckt ist. Aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel ca. 90 Minuten gar dünsten, bis die Bohnen weich sind. Gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzugießen. Abschmecken und mit Petersilie bestreut zu Tisch bringen

Rezept von Petra Christmann aus Limburgerhof