

Rezept

Einfache Bohnensuppe mit Petersiliensalsa

Ein Rezept von Einfache Bohnensuppe mit Petersiliensalsa, am 26.04.2024

Zutaten

500 g frisch gepalzte Borlottibohnen (das sind 1,2 kg Schoten, ersatzweise andere braune Bohnen)	1 Knoblauchzehe
Salz	2 Lorbeerblätter
1 kleine rote Peperoni	300 g Salami (am Stück)
Pfeffer aus der Mühle	2 EL kalte Butter
	4 TL Bagnetto verde (ersatzweise 1 Bund gehackte Petersilie)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Bohnen in einem großen Topf drei Finger breit mit Wasser bedecken. Die Knoblauchzehe samt Schale andrücken und zusammen mit den Lorbeerblättern und 1 TL Salz dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen.

2. Die Salami pellen und klein würfeln. Peperoni waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden. Beides in die Suppe geben und alles weitere 15 Min. bei geringer Hitze sanft köcheln lassen, bis die Bohnen schön weich sind. Zwischendurch mal probieren, gegebenenfalls länger kochen.

3. Kurz vor Garzeitende die Butter in die Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in tiefe Teller verteilen, mit Bagnetto servieren – jeder nimmt sich selbst davon. Dazu passen geröstete Weißbrotscheiben mit Knoblauch eingerieben, Olivenöl beträufelt und Salz bestreut.