

Rezept

Nudelsuppe mit Bohnen (oder Bohnensuppe mit Nudeln?)

Ein Rezept von Nudelsuppe mit Bohnen (oder Bohnensuppe mit Nudeln?), am 25.03.2023

Zutaten

| | |
|---|--|
| 300 g getrocknete weiße Bohnen | (für Lernwillige: sonst Punkt 1 lesen und 2 Dosen Bohnen kaufen) |
| 100 g Pancetta oder durchwachsener Räucherspeck | 1 Zwiebel |
| 2 EL Olivenöl | 1-1 1/2 l Gemüse- oder Fleischbrühe |
| 1 kleine Dose geschälte Tomaten (oder 200 g frische) | 200 g kurze Nudeln (Penne, Orecchiette, Fusilli oder so) |
| 1/2 Bund Petersilie | Salz |
| schwarzer Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Wer immer schon mal wissen wollte, wie man getrocknete Bohnen eigentlich selber kocht, der schüttet sie am Vorabend in eine Schüssel, gießt so viel Wasser drüber, dass sie gut bedeckt sind und lässt sie bis zum nächsten Tag stehen. Wer aber partout keine Lust hat, sich schon einen Tag vorher zu überlegen, was er am nächsten Tag essen will, der kauft halt einfach 2 Dosen gekochte Bohnen. Und braucht dann zum Garen der Zutaten nur 1 l Brühe.
2. Aber zurück zu den Lernwilligen: nach der Einweichzeit Bohnen abgießen und Einweichwasser wegschütten.
3. Für alle gilt: Pancetta klein würfeln. Zwiebel schälen und ganz fein schneiden. Beides mit 1 EL Öl in einem großen Topf warm werden lassen. So lange weiterrühren und braten, bis das Fett vom Speck schön glasig aussieht. Jetzt kommen eingeweichte Bohnen und 1½ l Brühe dazu. Das Ganze muss so etwa 2 Stunden leise köcheln, bis die Bohnen weich sind. Dosenbohnen-Köche sparen sich die lange Garzeit, spülen ihre Bohnen einfach im Sieb ab und erhitzen sie mit Pancetta, Zwiebel und 1 l Brühe.
4. Tomaten abtropfen lassen, klein schneiden. Den Saft brauchen wir nicht für die Suppe. Oder die frischen waschen und ganz fein schneiden. Unter die Suppe mischen. Zwei Kellen Suppe in einen hohen Behälter schöpfen und mit dem Pürrierstab fein zermusen. Wieder in den Topf damit, das Püree macht die Suppe schön sämig. Jetzt kommen die Nudeln rein und alles wird noch mal so lange gekocht, bis die Pasta bissfest ist.
5. In der Zeit schon mal die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen ganz fein hacken. Die Suppe vorsichtig mit Salz und großzügig mit Pfeffer abschmecken, Petersilie drüber streuen, restliches Öl drauf träufeln. Im Topf auf den Tisch stellen.