

Bohnensuppe aus Andalusien

Zutaten für 10 Personen:

750 g gemischte weiße, rote und schwarze Bohnen
900 g grüne Bohnen
600 g Zucchini
3 kleine Dosen Tomaten
3 kleine Chilischoten
3 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Safran

Zubereitung:

- Die Bohnen über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen.
- Am nächsten Tag mit einem Liter frischem Wasser etwa 1 Stunde kochen.
- Chili, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden.
- Klein geschnittenes im Öl andünsten.
- Grüne Bohnen und Zucchini klein schneiden.
- Gemüse, Tomaten und Zwiebelmischung zur gekochten Suppe geben.
- Noch einmal 10 Minuten köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Auf Suppentellern mit Petersilie überstreut servieren.