

## **Bohnensuppe – mexikanisch –**

### **Zutaten:**

1 Dose Kidneybohnen (Abtropfgewicht 265 g)

1 Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

200 g Möhren (kleine, dünne)

3 dünne Stangen Porree

1 große Zwiebel

4 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe

200 g passierte Tomaten

125 g Mozzarella (klein gewürfelt)

50 g kleine, dünne Salamischeiben

1 rote Chili

Salz, Pfeffer, Zitronensaft



### **Zubereitung:**

- Kidneybohnen und weiße Bohnen abtropfen lassen.
- Von beiden Bohnensorten je 2 EL auf Seite stellen.
- Paprikas klein würfeln.
- Porree in Ringe schneiden.
- Die Möhren in dünne Scheiben schneiden.
- Von allem je 2 EL auf Seite stellen.
- Knoblauchzehen und Zwiebel klein würfeln.
- Paprika, Porree, Möhren, Zwiebel und Knoblauch im Öl in einem Topf andünsten.
- Die Bohnen zugeben und Tomatenmark unterrühren.
- Mit der Gemüsebrühe und den passierten Tomaten ablöschen.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Dann die Suppe pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Chili und Salami in kleine Stücke schneiden.
- Mozzarellawürfel, Chili, Salami, Restbohnen und das beiseitegelegte Gemüse unter die Suppe mischen.
- Alles zusammen ein paar Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren mit ein paar Mozzarellastücken den Teller dekorieren.