

# **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.