



Bohnensuppe mit Tomaten und Basilikum

Für 4 Portionen

250 g frische weiße
Bohnenkerne (Palbohnen)

in Salzwasser in etwa 20
Minuten knapp gar kochen.

750 g grüne Bohnen

putzen, waschen, evtl. einmal
durchbrechen. In Salzwasser
in etwa 10 Minuten knapp gar
kochen.

250 g Gemüsezwiebel

fein würfeln.

1 El Olivenöl

30 g Butter

in einem großen Topf
erhitzen. Die Zwiebelwürfel
darin glasig dünsten.

ca. 500 g geschälte Tomaten
(Dose)

grob zerkleinern und zu den
Zwiebeln geben. Gut unter-
mengen. Saft zugießen. Weiße
und grüne Bohnen zufügen,

1 Knoblauchzehe

dazupressen. Alles mit

Salz und Pfeffer

würzen. Zugedeckt bei milder
Hitze 30 Minuten garen.

1 Bund Basilikum

hacken und kurz vor Ende der
Garzeit zugeben.

Mit Baguette reichen.

Aus dem Suppenkochbuch
einer Freundin.

Die Kombination Bohnen/Tomaten
ist sehr lecker - und diese Suppe ist
ein herzhaftes Gedicht, besonders,
wenn es draußen so richtig usselig
ist...