Bohnensuppe mit Nudeln

Dieses Kochrezept für die Bohnensuppe mit Nudeln stammt aus der italienischen Küche. Das Gericht lässt sich einfach zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 11,6 h

Zutaten

200 g	Bohnen (braune, getrocknet)
50 ml	Olivenöl
100 g	Speck (durchwachsen)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
2 Stk.	Stangensellerie
1 Stk.	Möhre
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
1 Stängel	Blattpetersilie
1 Dose	Tomaten gewürfelt
1.5 l	Gemüsebrühe
2 EL	Petersilie (fein gehackt)
150 g	Suppennudeln
	Olivenöl extra vergine (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für die **Bohnensuppe mit Nudeln** die Bohnen mit kaltem Wasser über Nacht einweichen, danach abgießen und mit Wasser abspülen.

2. Das Olivenöl in einem großen Kochtopf erhitzen, den Speck, gehackten Zwiebel, zerdrückte Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnittene Stangensellerie und gewürfelte Möhre

zirka 5 Minuten andünsten.

3. Die Bohnen, Tomaten, Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie und Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze 60-75 Minuten köcheln lassen bis die Bohnen gegart und weich sind.

4. Das Lorbeerblatt, Petersilie und Thymian entfernen und mit zirka 200 ml der Suppe mit einem Mixer pürieren. Danach wieder zur Suppe geben.

5. Die gehackte Petersilie und Nudeln hinzugeben und weiter 6-8 Minuten köcheln, bis die Nudeln bissfest sind. Die Suppe von der Herdplatte nehmen.

6. Zum Servieren auf Suppenteller anrichten und mit hochwertigem Olivenöl beträufeln.

Tipp

Die Bohnensuppe mit Nudeln noch mit geriebenen Parmesan bestreuen.