

Dicke Bohnensuppe italienischer Art



Im ausgehenden Winter sammelten die Dörfer Italiens übrig gebliebene getrocknete Bohnen, den geräucherten Speck und die letzten im Herbst getrockneten Nudeln ein. Dann wurde ein großer Topf Bohnensuppe gekocht und gemeinsam der Frühling gefeiert.

Zutaten:	Zubereitung:
200 g getrocknete Bohnenkerne	über Nacht in kaltem Wasser einweichen! Am nächsten Tag die Bohnen in 1 ½ Liter leicht gesalzenem Wasser 40 Minuten kochen. Wenn die Bohnen fast weich sind:
1 große Kartoffel	schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend in 1 cm dicke Streifen schneiden und diese in 1 cm große Würfel

	schneiden. Zur Bohnensuppe geben.
1 große Zwiebel	schälen und fein hacken, ebenfalls zugeben
100 g durchwachsener geräucherter Speck	fein würfeln und ebenfalls zugeben.
1 Knoblauchzehe	fein hacken und ebenfalls zugeben.
2 Dosen Pelati (eingekochte Eiertomaten) oder 1 Glas Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen)	zerdrücken und zur Suppe geben. Mit
Salz, Pfeffer, 1 Eßl gekörnter Gemüsebrühe	würzen. als auf kleiner Flamme köcheln, bis die Bohnen und die Kartoffeln weich sind.
1 Handvoll Suppennudeln	in die Suppe geben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen.
1 Bund frischer Oregano oder 1 Eßl getrockneter Oregano	zur Suppe geben. Die Suppe nochmals abschmecken.

Streuen sie über jede Portion etwas geriebenen Parmesan oder Mozzarella.