

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Mediterrane Gemüsesuppe mit Schwarzkohl

**Zutaten:** 400 g Schwarzkohl, 300 g getr. Weiße Bohnen, 2 Möhren, 1 Stangensellerie, 2 Kartoffeln, 2 Tomaten, 2 rote Zwiebeln, 4 dicke Scheiben altbackenes Landbrot, 2 Knobizehen, Olivenöl, Rosmarin, Chili, Fenchelsamen, Kümmel, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

**Zubereitung:** Zunächst die Bohnen in reichlich Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen. Knoblauch hacken, mit den Bohnen und 1 Zweig Rosmarin in 3 l Wasser aufkochen und 1 ½ Std. garen. Anschließend den Rosmarin entfernen und 1/3 der Bohnen aus dem Topf nehmen.

Als nächstes alles Gemüse putzen, würfeln, bzw. kleinschneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Möhren und Sellerie darin anschmoren. Chili und Schwarzkohl hinzugeben und alles 5 min weiterschmoren. Schließlich Kartoffeln, Tomaten und Gewürze zugeben und etwa 300 ml Bohnenkochflüssigkeit angießen. Alles etwa 20 min köcheln.

Als letztes die 2/3 Bohnen in dem verbliebenem Wasser pürieren. Die ganzen Bohnen und das restliche Gemüse hinzu. Brot entrindet und gewürfelt ebenfalls zugeben. Notfalls mit Wasser verdünnen und alles kräftig abschmecken.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)