

Italienische Bohnensuppe

Von Benjamin Hyttrek, Stebach

Zutaten

100 g Pancetta (italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein)
 1 Zwiebel mittelgroß
 1 Möhre
 1 Stangensellerie
 600 g gekochte Bohnen
 2 Zehen Knoblauch, in Scheiben geschnitten
 3 EL Olivenöl
 2 Lorbeerblätter
 400 g Tomaten, geschält, aus der Dose
 1 TL Fenchelsaat
 1 Peperoni, optional
 40 g Parmesankäse
 200 ml Weißwein
 Salz
 gemörserter bunter Pfeffer
 3 Zweige glatte Petersilie
 800 ml Wasser oder Brühe
 Thymian

Zubereitung

Olivenöl mit Pancetta (in Würfel geschnitten) in einen Topf geben und auslassen.

Zwiebeln sowie Karotte und Sellerie in feine Würfel schneiden oder kleinhäckseln. Am besten geht das mit einer Küchenmaschine, aber aufpassen: nicht zu klein schneiden!

Das Gemüse mit Knoblauch und fein geschnittenem Chili zu dem ausgelassenen Pancetta geben und mit anschwitzen. Die Fenchelsamen und die Lorbeerblätter dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein reduzieren.

Dann die Tomaten aus der Dose pürieren, in den Topf geben und köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Die vorgegarten Bohnen dazugeben und nochmals aufkochen.

Mit Parmesan und Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.