

Griechische Bohnensuppe

Zutaten (= 6-8 Tellerportionen):

- 2 mittelgroße Stangen Porree
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 1,2 l Gemüsebrühe (evtl. etwas mehr – je nachdem, wie groß die Porreestangen sind)
- 2 Dosen kleine weiße Bohnen (à 240 g Abtropfgewicht)
- 1 EL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- 200 ml Sahne
- 1 EL Ouzo
- Salz + Pfeffer
- Topping: 1 Handvoll Petersilie, 75 g Feta- bzw. Hirtenkäse, 1 Handvoll schwarze Oliven

Zubereitung:

- Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln.
- Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Öl in einem Topf kurz anschwitzen.
- Heiße Gemüsebrühe, Bohnen und "rische's Reise ans Mittelmeer" zugeben und alles ca. 8-10 Min. köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit Zutaten für das Topping vorbereiten: Petersilie hacken, Feta fein würfeln, Oliven in Ringe schneiden .
- Suppe pürieren, Sahne und Ouzo hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal durchpürieren.
- Suppe auf Tellern anrichten und Topping über die Suppe gehen.