

Griechische Bohnensuppe (Fasolatha) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

700 gr Bohnen, 4 Zwiebel, 4 Möhren, 50 ml Öl, 6 Tomaten, 400 gr Sellerie, 6 Prisen Salz, 2 Würfel Knorr.

Die Vorbereitungen:

Variante a):

Bohnen waschen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Variante b):

Bohnen waschen und in einem Topf mit etwas Wasser 5 Minuten kochen lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und eine Stunde bedeckt lassen.

Die Zubereitung:

Für beide Varianten gleich:

Am nächsten Tag: Die Bohnen in einem Topf mit neuem Wasser ansetzen und zum kochen bringen.

Während dieser Zeit Zwiebel reiben und in der Pfanne ein wenig mit Öl und etwas Salz anbaren lassen. Diese Menge in den Bohnentopf einrühren. Möhren schälen und reiben, Sellerie in kleine Stücke schneiden, die Tomaten reiben und alles zusammen in den Topf einrühren.

Den Würzwürfel und Salz zugeben, den Topf abdecken, und das Ganze ca. 1 Stunde kochen lassen. - Guten Appetit!