Macco di fave - Sizilianische Bohnensuppe

Getrocknete Fave (dt. Acker- oder Saubohne) findet man hierzulande in jedem gut dotierten italienischen Lebensmittelladen. Die Fave spezzate (gebrochen/geschnitten) sind geschält und gespalten. Sie werden über Nacht eingeweicht und danach abgespült, damit werden Bitterstoffe entfernt. Danach werden sie mit kleingeschnittenem Gemüse ca. 1 1/2 Stunden gekocht, gewürzt und mit wenig Olivenöl angereichert. Die Macco di fave sollte zum Schluss recht dick sein, eher ein Brei als eine Suppe. Vor dem Anrichten werden separat gekochte, in Stücke gebrochene dicke Spaghetti oder Linguine untergemischt. Ein einfaches Gericht, das wunderbar schmeckt.

Macco di fave wird auf verschiedenste Weise zubereitet, manchmal werden die Bohnen zusammen mit altem Brot, manchmal mit Kartoffeln gekocht. Ganz ähnlich ist die Purea di fave aus Apulien .</i>

Zutaten (1 Portion)

80g	Fave spezzate
1	kleines Rüebli
50g	Sellerie
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
2cm	Peperoncino
3-4El	Olivenöl
40g	Linguine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fave spezzate über Nacht (ca. 12-15 Stunden) in kaltem Wasser einweichen, abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abspülen.

Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch grob hacken. Peperoncino halbieren, die Kerne entfernen, die Schote zu feinen Streifchen schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Alles zusammen in 1El Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten.

Fave zugeben und mit Wasser auffüllen, bis die Fave gut 1cm mit Wasser überdeckt sind. Aufkochen und etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Zu Beginn bildet sich Schaum, der aber von selbst wieder verschwindet. Nach ca. 50 Minuten, die Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Weiterköcheln lassen und alle 5 Minuten erneut kräftig durchrühren bis die Fave-Bohnen ganz krümmelig und die Suppe fast breiartig ist. Gegen Schluss aufpassen, dass die Suppe nicht am Boden festhockt und anbrennt. 2 El Olivenöl in die Suppe einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linguine in drei Teile brechen, in Salzwasser gar kochen und vor dem Anrichten unter die Suppe mischen.

Der Schaum verschwindet von selbst