



Bohnen-Erbsensuppe mit Fave, Borlotti und Basilikum

Diese Suppe ist der Bubbetella di San Prisco, einer traditionellen Suppe aus Kampanien nachempfunden. Gelberbs und Borlottibohnen gehören bei dieser zwar nicht dazu, doch es ist die Kombination von getrockneten Bohnen (Fave) und frischen Erbsen, die diese Suppe ausmachen. Die Zugabe von Borlotti und Gelberbs ist da ziemlich naheliegend. Dazu Kartoffeln, die gehören auch in die Bubbetella, und frischer Basilikum der dieser währschaften Suppe zusammen mit Olivenöl einen typisch südlichen Gusto verleiht.

Eine einfache Suppe, sie braucht aber Zeit. Gelberbs, Borlotti und Fave müssen über Nacht eingeweicht werden und sie müssen lange gekocht werden, damit sie gar werden. Dabei haben sie ganz unterschiedliche Kochzeiten und werden nach und nach der Suppe beigegeben.

Zuaten (2 Hauptmahlzeiten)

40g	Gelberbs
50g	Borlottibohnen
80g	getrocknete Fave, ungeschält
6dl	Gemüsebouillon
30g	Zwiebel
2El	Olivenöl
80g	festkochend Kartoffel
60g	Erbsen, tiefgefroren
1	kleiner Büschel Basilikum

Zubereitung

Gelberbs, Borlottibohnen und Fave voneinander getrennt über Nacht einweichen.

Zwiebel hacken und in Olivenöl 2-3 Minuten andünsten. Gemüsebouillon dazugießen und aufkochen. Gelberbs abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Zur Bouillon

geben und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.

Borlotti-Bohnen abgiessen und in die Bouillon geben, weitere 50 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Eingeweichte Fave abgiessen und aus der zähen Haut pellen. Zur Suppe geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Gelberbs und Borlotti sollten schon fast gar sein. ev. noch etwas länger kochen.

Kartoffel schälen und zu Würfeln schneiden. Basilikum grob hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu Streifen schneiden. Alles zur Suppe geben und nochmals 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe anrichten und mit frischen Basilikumblättern dekorieren.





Gelberbs kochen



