Bohnensuppe mit Fave, Speck und Rüebli

Eine währschafte Suppe für kalte Tage. Getrocknete Fave (deutsch: Ackerbohne oder Puffbohne) findet man in den meisten Italienerläden. Fave müssen über Nacht eingeweicht und etwa ein halbe bis dreiviertel Stunden gekocht werden. Sie zerfallen dann fast von selber, es genügt, die Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchzurühren. Keines Falles darf die Suppe püriert werden, dann damit würde sie ihre typische, etwas mehlige und leicht körnige Konsistenz verlieren. Die Zugabe von etwas Speck ist fast schon Pflicht bei dieser Bohnensuppe, denn zusammen schmecken Speck und Fave unübertrefflich. Chüschtig!

Zutaten (2 Teller)

150g	Fave getrocknet
100g	Speckwürfeli (Bratspeck)
1	Rüebli
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
8dl	Gemüsebouillon
	wenig schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Fave über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Wasser abgiessen und Fave unter kaltem Wasser kurz abspülen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter 2-3 Minuten dünsten. Fave zugeben und sogleich mit der Bouillon auffüllen. 2/3 der Speckwürfeli zugeben. Etwa 30-45 Minuten köcheln lassen bis die Fave von selber zerfallen. Danach mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Rüebli in kleine Würfel schneiden und ca. 10 Minuten mitkochen. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Den Rest der Speckwürfeli kurz anbraten und über die angerichtete Suppe geben.

Fave mit dem Speck leicht köcheln lassen.