



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Fasolada

Fasolada

3 Dose Liakada Riesenbohnen naturell

4 Möhren, fein gehackt

1.5 Zwiebeln, weiß, fein gehackt

3 Stängel Staudensellerie, fein gehackt

130 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Tomatenmark

Etwas Paprikagewürz

2 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Pfeffer, gemahlen

Fasolada

1.

Zwiebeln, Sellerie und Karotten fein hacken. 3-4 EL

Olivenöl in eine tiefe Pfanne geben, das Gemüse

hinzufügen und vermengen. Etwa 2 min lang anbraten,

dann das Tomatenmark hinzufügen und 1 min. lang

weiterbraten.

Bohnen abspülen, dazugeben und mit so viel kochendem Wasser aufgießen, dass die Bohnen bedeckt sind, und noch etwas mehr dazugeben und leicht verrühren. Den Deckel aufsetzen und alles etwa 35 min. köcheln lassen.

Gegen Ende der Kochzeit das restliche Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Noch einige Minuten kochen lassen, bis die Suppe dick und cremig wird.

Die Suppe mit Kalamata-Oliven und etwas Brot servieren.