

Rezept für die „sopa de feijão“

Die Bohnen werden über Nacht eingeweicht. Am folgenden Tag schütten sie das Wasser ab und kochen Sie die Bohnen in frischem Wasser zusammen mit den Lorbeerblättern. Lassen Sie dies abkühlen und pürieren Sie dies anschließend im Mixer oder mit einem Pürierstab. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, geben Sie einfach noch etwas Wasser dazu. Die Suppe wird nun durch ein Sieb passiert, wodurch die übriggebliebenen groben Teile herausgeseibt werden. Die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl mit etwas Knoblauch (je nach Geschmack) anbraten. Achten Sie dabei darauf, die Zwiebeln nicht zu lang anzubraten.

Die passierten Bohnen zu den Zwiebeln in den Topf geben. Dann mit Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Garam Masala (nicht unbedingt notwendig) und anschließend mit Petersilie und Koriander würzen.

Die Suppe kann man so mit verschiedenen Zutaten verfeinern, wie zum Beispiel Reis, kleinen Nudeln, Kartoffeln, Wurst, etwas Chili oder Couve (brasilianischer Grünkohl, ähnlich wie Kohlrabi-Blätter). Ich wünsche euch gutes Gelingen beim Nachkochen und einen **guten Appetit!**



Zutaten:

- 250g Bohnen(Pintobohnen oder Wachtelbohnen)
- 1 große Zwiebel
- Etwas Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- Petersilie und Koriander
- Salz, Pfeffer, versch. Gewürze (**Geheimtipp:** Garam Masala)

