



## Bohnensuppe mit Fave, Speck und Rüeblen

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 mehlig 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 Rüeblen  
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. Rüeblen in kleine Würfel schneiden und ca. 10 Minuten mitkochen. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

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



*Fave mit dem Speck leicht köcheln lassen.*