

Feurige Bohnensuppe

Zutaten:

250 g weiße Bohnen
3 Stangen Staudensellerie
2 Möhren
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
10 getrocknete Tomaten
1-2 EL scharfes Currypulver
500 ml passierte Tomaten
750 ml Wasser
Pfeffer, Salz, Weinbrand

Zubereitung:

Bohnen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen.
Staudensellerie putzen, Möhren schälen und beides in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und zusammen mit getrockneten Tomaten fein schneiden.
Gemüse in eine Einheit 20 cm 4,0 l geben. Abgetropfte Bohnen und zunächst einen Esslöffel Currypulver dazugeben. Mit Tomatensauce und Wasser auffüllen und alles verrühren. Secuquick aufsetzen und verschließen.
Einheit auf den Navigenio stellen, Auf Automatik stellen und 25 Minuten Garzeit eingeben und auf Turbo aufheizen.
Nach Ende der Kochzeit Secuquick drucklos machen und öffnen. Suppe mit Curry, Salz, Pfeffer und einen Schuss Weinbrand abschmecken.

Guten Appetit!