Schwarze Bohnen-Suppe mit Tomaten

Zutaten:

- 400 g Schwarze Bohnen, gekocht oder 200 g getrocknet*
- 200 g Tomaten
- 200 g roter Paprika
- 200 g passierte Tomaten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüner Chili oder etwas Chilipulver
- 2 EL Öl
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 EL Oregano
- ½ Zitrone
- ½ Bund Koriander
- 4 EL Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

* Kochanleitung für getrocknete Bohnen siehe Seite 18.

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein schneiden, Paprika und Tomaten in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel für ein paar Minuten andünsten. Dann Knoblauch, Chili und Kreuzkümmel hinzufügen und eine Minute unter Rühren weiterdünsten.

Tomaten und Paprika sowie Gemüsebrühe, passierte Tomaten, Bohnen und Oregano hinzufügen. Salzen und pfeffern und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Zitronensaft unterrühren und bei Bedarf mit ein wenig Sauerrahm und Koriander bestreut servieren.