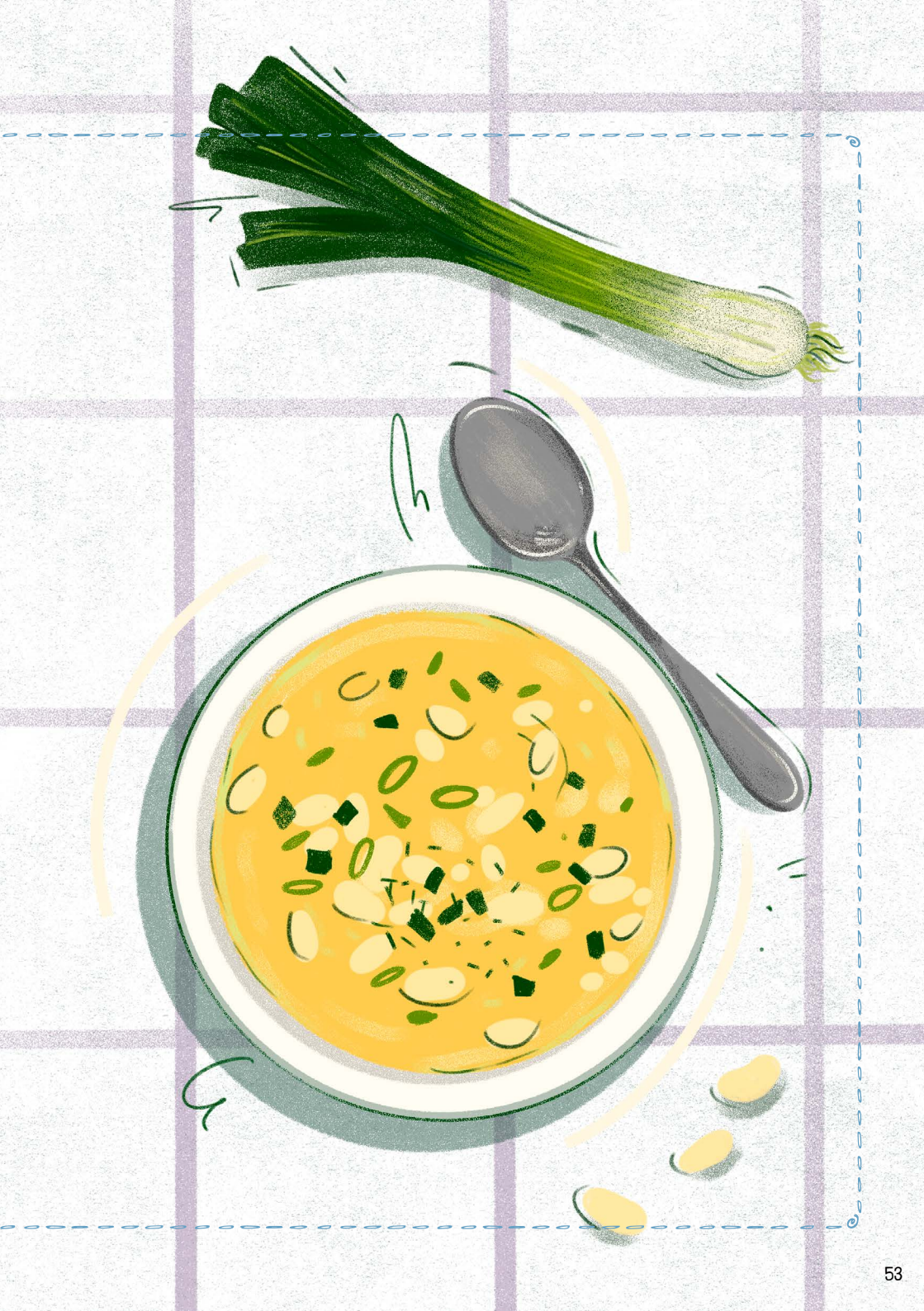
Weiße Bohnensuppe mit Lauch

Zutaten:

- 2 Stangen Lauch
- 2 Gläser/Dosen Weiße Bohnen (z. B. Cannellini), etwa 400 g gekocht oder 200 g getrocknet*
- 2 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- ½ Bund Petersilie, grob gehackt
- Salz, Pfeffer

* Kochanleitung für getrocknete Bohnen siehe Seite 18.

Zubereitung:

Die dunkelgrünen Enden vom Lauch wegschneiden. Den Rest der Länge nach halbieren und gut waschen. Je nach Größe, die Lauchhälften nochmal der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen und den Lauch mit dem Lorbeerblatt und Thymian weich dünsten. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Die abgetropften und abgespülten Bohnen, den Oregano und die Hälfte der Petersilie hinzufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Salzen und pfeffern und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Noch einmal abschmecken und mit der restlichen Petersilie servieren.