

Bohneneintopf mit Feta und Oliven



- 1 Zwiebel
- 3 mittelgroße Möhren
- 3 Sellerie
- 1 Zucchini (ca. 200 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose (850 ml) geschälte Tomaten
- ca. ½ l Bio-Gemüsebrühe
- 1 Dose(n) (425 ml) Bohnen
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Oliven (ohne Stein; z. B. Kalamata)
- 200 g Feta
- Dill zum Bestreuen

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen. Möhren schälen und waschen. Sellerie und Zucchini putzen und waschen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen.
- 2 Zwiebel, Sellerie, Möhren, Zucchini und Knoblauch darin unter Rühren ca. 5 Minuten andünsten. Tomaten samt Saft zufügen und mit einem Kochlöffel leicht zerdrücken. Brühe angießen. Aufkochen und ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln.
- 3 Bohnen in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen. In die Suppe geben. Ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Oliven klein schneiden und kurz in der Suppe erhitzen. In tiefe Teller füllen. Feta grob zerbröckeln. Mit Dill auf die Suppe geben.