

# 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.