



Gerstensuppe mit Gelberbsen und Bohnen

Zutaten für 4 Personen:

120 g Gelberbsen (bereits gekocht)
50 g schwarze Bohnen (bereits gekocht)
2 L Wasser
120 g Gersten
 $\frac{1}{2}$ Sellerie
4 grosse Rüebli
1 Stange Lauch
1/8 Kohl
2 Knoblauchzehe
2 Bouillonwürfel
1TL Salz
Pfeffer aus der Mühle



Wasser mit den Gersten, Sellerie und Knoblauch aufsetzen. Die Rüebli und den Lauch schälen und in Rädchen schneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden. Alles zur Suppe geben. Das ganze 30 Minuten köcheln lassen. Gelberbsen und Bohnen dazugeben. Salz und Bouillonwürfel unterrühren und nochmal ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Pfeffer und event. Salz abschmecken. Den Knoblauch herausnehmen, oder mitessen 😊 Sellerie rausnehmen in Würfel schneiden und wieder dazugeben.

Option: Mit Rippli in Würfel geschnitten.