Gemüsesuppe mit weißen Bohnen

Für 4 Portionen

1 kleine Zwiebel	2 Karotten	2 Stangen Sellerie
1 Stange Lauch	2 Knoblauchzehen	1 TL Olivenöl
3 EL Tomatenmark	450 g weiße Bohnen, Dose	400 g stückige Tomaten
1,4 l Gemüsebrühe	1 Thymianzweig	Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Karotten schälen und fein würfeln, Sellerie und Lauch putzen und in feine Stücke bzw.
Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken.
Das Olivenöl in einem großen Suppentopf erhitzen, die Zwiebel anbraten, die Karotten dazu geben, dann Sellerie, Lauch und Knoblauch. Kurz weiterbraten, dann das Tomatenmark einrühren.
Die Bohnen und die Tomatenstücke dazu geben, mit der Brühe aufgießen, den Thymian dazu geben, dann 15 Minuten köcheln lassen.
Thymianzweig rausnehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Schälchen servieren.

NN am 30. September 2026