

Bona un Nudla

- 500** g Weiße Bohnen
- 2** Gelbe Rüben
- 2** Petersilienwurzel
- 1** Pastinake
- 1** Stückchen Sellerieknolle
- 4** Knoblauchzehen
- 1** Zwiebel

- ▷ Das ganze Gemüse in Würfel schneiden.
- ▷ Bohnen am Vortag einweichen. Dann mit 2 Liter Wasser eine Suppe kochen, solange bis die Bohnen weich sind.
- ▷ Ein Esl. Schweinefett oder 2 Esl. Öl erhitzen, eine gestrichenen Esl. Paprikapulver dazugeben und sofort mit der Bohnensuppe ablöschen.
- ▷ Selbstgemachte, mit Brotbrösel abgeschmelzte Nudel dazu.

- ▷ Rest Bohnen abends mit viel kleinwürfelig geschnittenen Zwiebeln, Essig und Rahm anmachen, dazu den Rest Nudeln braten.
- ▷ Gegessen wird die Suppe und Nudel getrennt. (???)