

Tomatensuppe mit Bohnen-Chorizo-Gedöns

Zutaten für 4 Personen

1 Dose weiße Bohnen (425 ml)	in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.
1 mittelgroße Karotte	schälen und in kleine Würfel schneiden.
½ Bund Lauchzwiebeln	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Lauchzwiebelgrün beiseite stellen.
2 Knoblauchzehen	schälen und grob hacken.
2 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen. Karotten, Knoblauch und das Weiße der Lauchzwiebeln darin andünsten. Mit
1 Schuss Weißwein	ablöschen, verkochen lassen.
2 Dosen Tomaten (850 ml)	und etwa drei Viertel der Bohnen zufügen. Aufkochen, mit
Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker	abschmecken. 15 bis 20 Minuten leise köcheln lassen. Inzwischen von
100 g Chorizo (scharf oder mild)	die Haut entfernen und das Innere in feine Streifen schneiden.
100 g Baguette vom Vortag	- es eignet sich auch anderes älteres Brot – in kleine Würfel zupfen oder schneiden. Die Chorizostreifen in einer Pfanne langsam ausbraten, bis sie schön knusprig sind. Dann das Brot zufügen und rundherum goldbraun anbraten. Die Herdplatte ausschalten, die restlichen Bohnen und das Lauchzwiebelgrün zufügen und mit erwärmen. Wenn nötig, mit
Salz und Pfeffer	würzen. Die Suppe fein pürieren und mit
Salz und Chiliflocken	pikant abschmecken. Auf vier Schüsseln verteilen, mit dem Bohnen-Chorizo-Topping garnieren und servieren.

