Gerstensuppe mit Bohnen

Zutaten (4 Portionen)

250 g Gerste Altromercato
2 Handvoll getrocknete Bohnen Altromercato
2 Karotten
2 Selleriestangen
1 Lorbeerblatt
1 Porree
1 Kartoffel
1 Suppenwürfel
fakultativ: etwas Speck oder Pancetta kleingeschnitten am Ende hinzufügen

Zubereitung

Die Bohnen und die Gerste für 2 Stunden einweichen.
Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit genügend Wasser geben. Alle restlichen Zutaten zufügen und für ca.1 Std. langsam kochen. Vor dem Servieren etwas erkalten lassen. Nach Belieben kann etwas Olivenöl und Parmesankäse dazugegeben werden.