

Bündner Gerstensuppe

Zutaten für 4 Personen:	50 gr. weisse Bohnen 80 gr. Rollgerste etwas Speck 1,4 Liter Wasser 1 Karotte 100 gr. Sellerie 100 gr. Lauch 1 mittlere Zwiebel ½ Teelöffel Salz
Zubereitung: Weisse Bohnen am Vorabend einweichen oder im kalten Wasser aufkochen, 5 min. kochen und 1 Std. quellen lassen. Bohnen Speck und Gerste in kaltem Wasser aufsetzen und ca. 40 min. kochen. Gemüse gewürfelt begeben und weitere 20 min. kochen. Mit Salz abschmecken.	