­­­­­­­­­­­­­­**Aufgabe:** Die Schüler kochen eine Bohnensuppe. Dabei werden die Sprachkenntnisse der Schüler gefördert, indem sie beim Kochen über den Vorgang sprechen.

# Bohnensuppe

**Wortschatz:** verschiedene Lebensmittel und Kochzubehör

 Vorsicht beim Schneiden und im Umgang mit kochendem Wasser und dem Herd!

**Zutaten (für 4 Personen):**

* 1 Rettich
* 4 Karotten
* 1 rote Zwiebel
* 2 Knoblauchzehen
* Butter zum Braten
* 390 g gehackte Tomaten ohne Haut
* 2 Dosen Butterbohnen oder die gequollenen Bohnen von Arbeitsblatt A
* 2 Würfel Gemüsebrühe
* 1 l Wasser
* Salz und Pfeffer

**Küchenzubehör:**

* Messer
* Schneidebrett
* Topf
* Kochlöffel
* Stabmixer
* Sieb

**Zubereitung:**

* Schäle den Rettich, die Karotten und die Zwiebel und schneide sie in Würfel.
* Häute die Knoblauchzehen und hacke sie fein.
* Gib das Gemüse zusammen mit der Butter in einen großen Topf.
* Dünste das Gemüse für ein paar Minuten.
* Gib 200 ml Wasser zum Gemüse und verarbeite es mit dem Stabmixer zu einem Püree. Vorsicht! Das kann spritzen und ist heiß!
* Gieße das Gemüsepüree zurück in den Topf und füge die Gemüsebrühe, die gehackten Tomaten und 800 ml Wasser hinzu.
* Gieße die Bohnen über einem Sieb ab und spüle sie mit kaltem Wasser.
* Gib die Bohnen zur Suppe und lasse sie für ein paar Minuten köcheln, bevor du sie mit Salz und Pfeffer abschmeckst. Bei eingeweichten Bohnen ist die Kochzeit etwas länger. Vorsicht, die Suppe ist noch heiß!