

Bohnensuppe (1)

Zutaten:

300 g frische weiße Bohnen
600 ml Geflügelbrühe (Instant)
2 Knoblauchzehen
1 Thymianzweig
1 Blättchen Salbei
1/2 Stange Lauch
1/2 Stange Staudensellerie mit Grün
2 EL Olivenöl
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen aus den Schalen herausholen, waschen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen. Den Lauch und den Sellerie putzen, waschen und grob zerkleinern. Nun 1/4 des Olivenöls in einem großen Topf erhitzen und den Lauch darin kurz andünsten. Die Bohnen hinzugeben und mit der Brühe bedecken. Den Salbei und den Thymian dazugeben. Dann die Knoblauchzehen, den Bleichsellerie, etwas Salz und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles zusammen bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Sobald die Bohnen weich sind, den Topf vom Herd nehmen und den Salbei und den Thymian entfernen. Den Topfinhalt in einem Mixer oder mit dem Schneidestab des Handrührers pürieren. Die Suppe soll eine dickflüssige Konsistenz haben ? gegebenenfalls etwas einkochen lassen. Die Bohnensuppe mit dem restlichen Olivenöl und dem Zitronensaft abschmecken. Heiß servieren

Druck-Version

