

Rezept

Cremesuppe von weißen Bohnen

Ein Rezept von Cremesuppe von weißen Bohnen, am 25.04.2024

Zutaten

1 Dose weiße Bohnenkerne (250 g Abtropfgewicht)	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 Stängel Thymian
1 EL Olivenöl	500 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
250 g Brechbohnen (TK)	100 g Dicke Bohnen (TK)
15 g gehobelte Mandeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 306 kcal

Zubereitung

1. Bohnen in ein Sieb gießen, kalt überbrausen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trockenschütteln und abzupfen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Weiße Bohnenkerne zufügen. Mit 250 ml Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen Brechbohnen und Dicke Bohnen in der restlichen Brühe in einem zweiten Topf ca. 10 Min. kochen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
4. Die weißen Bohnen in der Brühe pürieren. Die übrigen Bohnen mit der Brühe vorsichtig zugießen. Alles aufkochen lassen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit Mandelblättchen bestreut servieren.