

## Rezept

# Cremige Bohnensuppe

Ein Rezept von Cremige Bohnensuppe, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Petersilienwurzel (ca. 100 g ersatzweise 1 Stück Sellerie)	<b>6</b> getrocknete Tomaten (in Öl) + 2 EL Einlegeöl
<b>500 ml</b> Gemüsebrühe	<b>1 Dose</b> weiße Cannellini-Bohnen (240 g Abtropfgewicht)
Salz	<b>4 Stängel</b> Basilikum
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 19 g F, 8 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

1. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilienwurzel putzen, schälen und ebenfalls fein würfeln.
2. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen, dabei 2 EL Öl auffangen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden. Das aufgefangene Öl in einem Topf erhitzen, die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin in ca. 2 Min. glasig andünsten. Die Petersilienwurzel dazugeben und ca. 3 Min. mitdünsten.
3. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, nach Belieben abrausen und dann mit in den Topf geben. Die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Alles bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gegarten Bohnen und die Gemüsestücke im Topf mit dem Pürierstab fein pürieren, je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Brühe oder Wasser unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Tomatenstreifen und dem Basilikum garniert servieren.