

Rezept

Zitronen-Thymian-Suppe mit Dicken Bohnen

Ein Rezept von Zitronen-Thymian-Suppe mit Dicken Bohnen, am 18.01.2025

Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 g Champignons	1 Möhre
3 Zweige Thymian	2 EL Butter
2 EL Mehl	1 l Hühnerbrühe
200 g frisch gepalpte Dicke Bohnen, ersatzweise tiefgekühlte Dicke Bohnen, auch fein: Erbsen)	1 Lorbeerblatt
2 Eigelb (Größe M)	250 g Sahne
Salz	frisch gepresster Saft von 1 kleinen Zitrone
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Von den Frühlingszwiebeln dunkles Grün und Wurzeln abschneiden, die Zwiebeln waschen und fein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen und die Stielenden abschneiden, die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Möhre schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln.
2. Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Darin die Champignons anbraten. Dann Knoblauch und Frühlingszwiebeln kurz mit anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen.
3. Die Fave, die Möhre, 2 Zweige Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. (Sollten Sie Erbsen verwenden, diese erst ca. 5 Min. nach den Möhren dazugeben.)
4. In der Zwischenzeit vom übrigen Thymianzweig die Blättchen abzupfen. Sahne, Eigelbe und Zitronensaft verrühren und den Thymian untermischen.
5. Nach den 15 Min. Garzeit die Temperatur klein stellen. Lorbeerblatt und die Thymianzweige aus der Suppe nehmen. Die Eier-Sahne-Mischung zur Suppe gießen und unterrühren, die Suppe nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.