

Rezeptideen

Weißer Bohnensuppe mit Speck-Lauchcroûtons

Zutaten:

Für 4 Personen

150 g Seeberger weiße Bohnen extra groß,
über Nacht eingeweicht
2 Schalotten
1 TL Thymianblättchen, frisch gezupft
1 l Geflügelfond
200 ml Sahne
200 ml Milch
4 Scheiben Baguette, ca. 2 cm dick
2 EL Olivenöl



30 g durchwachsener Speck, gewürfelt
50 g Lauch
50 g Parmesan, frisch gerieben
4 kleine Kerbelzweige
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Die eingeweichten Bohnen auf ein Sieb geben und abtropfen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. In einem großen Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die Thymianblättchen zugeben und kurz mit angehen lassen.
2. Den Geflügelfond aufgießen und die Bohnen bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis sie ganz weich sind. Mit einem Stabmixer glatt und fein pürieren. Sahne und Milch zugeben, nochmals durchmixen und unter Rühren einmal aufkochen.
3. Die Suppe je nach Konsistenz eventuell noch mit etwas Geflügelfond verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Croûtons den Ofen auf 200°C vorheizen.
5. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben von beiden Seiten jeweils 1 Minute darin anbraten.
6. Baguettescheiben herausnehmen und den Speck in der Pfanne angehen lassen. Den Lauch zugeben und etwa 3 Minuten dünsten. Speck und Lauch auf den Baguettescheiben verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Im Ofen goldbraun backen.
7. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und jeweils ein Croûton darauf setzen. Mit einem Kerbelzweig garnieren.