

Zutaten

- 100 g weiße, getrocknete Bohnen
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige Thymian
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne

Beilage

Weißes Bohnenpüree

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für cremiges weißes Bohnenpüree. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Salz und Pfeffer
2. Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Im Einweichwasser mit Knoblauchzehen aber ohne Salz weich kochen.
3. Wasser abschütten und die gegarten Bohnen mit Brühe im Standmixer fein pürieren. Sahne und fein geschnittenen Thymian hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.