Zutaten

- 200 g weiße Bohnen (über Nacht in Wasser eingeweicht)
- 5 Zweige Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer

Beilage

Bohnenpüree

Entdecken Sie unser cremiges Bohnenpüree mit Thymian und Knoblauch. Jetzt ausprobieren und mediterranen Genuss erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Für das Bohnenpüree die eingeweichten Bohnen im Einweichwasser mit Thymianzweigen, Knoblauchzehen und Lorbeerblättern weichkochen. Die Kräuter nach dem Kochen entfernen. Im Vitamix fein pürieren, evtl. etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Danach die Sahne hinzugeben und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.