

Zutaten

- 125 g Fava (Platterbsen/Plattbohnen)
- 375 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- Kapern, Olivenöl, Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Blattpetersilie

Vorspeise, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Fava

Entdecken Sie unser köstliches Fava-Rezept mit Gemüsebrühe und Olivenöl. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Fava gut waschen und mit der Brühe zum Kochen bringen. Für ca. 30-40 Minuten leicht köcheln lassen, den entstehenden weißen Schaum abschöpfen. Wenn die Fava weich ist (wenn nötig noch etwas Brühe nachgießen) pürieren. Je nach Geschmack, noch mit kleinen Fava Stücken oder komplett fein püriert. Fava mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Olivenöl abschmecken. Mit Olivenöl, feinen Zwiebelwürfeln, Kapern und grob gehackter Petersilie garnieren.