

## Zutaten

- 125 g Fava (Platterbsen/Plattbohnen) 750g
- 375 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- Kapern, Olivenöl, Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Blattpetersilie

Vorspeise, Beilage

# Santorini Fava

Entdecke das Rezept für Santorini Fava! Lerne, wie du dieses köstliche Gericht zubereitest. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

## 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, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Mit Olivenöl, feinen Zwiebelwürfeln, Kapern und grob gehackter Petersilie garnieren.