

# Toskanische Bohnencremesuppe *mit frittiertem Salbei*

vegan



»Grün, Weiß, Rot: Die Farben der italienischen Flagge finden sich in der sämigen Suppe wieder. Aber nicht nur die Farben, vor allem der Geschmack dieses cremig-würzigen Seelenschmeichlers wird dich Löffel für Löffel in den Süden versetzen.«

## ↓ ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- ▶ 250 Gramm getrocknete weiße Bohnen (z.B. Riesenbohnen)
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 1 kleine Lauchstange
- ▶ 1 Karotte
- ▶ 2 Esslöffel Olivenöl
- ▶ 1 1/2 Liter Gemüsebrühe
- ▶ 1 Lorbeerblatt
- ▶ 2 kleine Zweige Rosmarin
- ▶ Salz
- ▶ schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ▶ 1 Spritzer Zitronensaft
- ▶ 1 Teelöffel abgeriebene Biozitronenschale

## ↓ FÜR DAS TOPPING

- ▶ 12 Salbeiblätter
- ▶ 100 Milliliter Olivenöl
- ▶ 12 in Öl eingelegte halbgetrocknete Tomaten
- ▶ 2 Esslöffel Öl aus dem Tomatenglas

- **ZUBEREITUNG**
- 1 Für die Suppe am Vortag die Bohnen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen.
  - 2 Am nächsten Tag die Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen.
  - 3 Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Gemüse und Knoblauch dazugeben und kurz mit andünsten. Die Gemüsebrühe angießen, Bohnen und Kräuter hinzufügen, zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze 45-60 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen ganz weich sind.
  - 4 Die Kräuter aus der Suppe entfernen, eine Tasse Brühe sowie 2 EL Bohnen herausnehmen und beiseitestellen.

- Die Suppe fein pürieren, dann so viel von der beiseitegestellten Brühe dazugießen, bis die Konsistenz cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken.
- 5 Für das Topping Salbei abbrausen und sehr gut trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin etwa 30 Sekunden knusprig backen. Direkt herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
  - 6 Tomaten grob hacken, mit Öl aus dem Tomatenglas und den beiseitegestellten Bohnen mischen.
  - 7 Zum Servieren die Suppe erhitzen und in vier Schalen oder tiefe Teller füllen. Mit Bohnen-Tomaten-Mischung und den knusprigen Salbeiblättern toppen.