Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Bohnen - Creme - Suppe

Zutaten:

400 g Brechbohnen (TK oder frische)
2 Möhren
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
200 ml Rotwein
700 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
2 EL gehackte Kresse
1 TL Bohnenkraut (gehackt)
Basilikumblätter
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Mit der Brühe und dem Wein ablöschen.
- Möhren, Bohnen und Kresse untermengen.
- Etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Dann die Suppe fein pürieren.
- Sahne und Bohnenkraut unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit ein paar Basilikumblättern garniert servieren.