

Rezept Bohnenpüree

Zutaten:

250 g getrocknete weiße Bohnen

0,4 – 0,5 l Hühnerbrühe

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 – 2 EL Schlagrahm

2 EL Butter

1 Thymianzweig

frisch gemahlenes Meersalz,

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Blumenkohl waschen, putzen und ausschneiden.

Die Béchamelsauce bereiten.

Die Bohnen über Nacht in ungesalzenem Wasser einweichen.

Am Tag der Zubereitung die Schalotten schälen und feinwiegen.

Die Schalotten mit Butter anschwitzen und mit der Brühe ablöschen.

Die geschälte Knoblauchzehe, Bohnen und den Thymianzweig zufügen.

Die Bohnen Garkochen.

Die Bohnen abgießen, Knoblauch und Thymianzweig entfernen.

Die Bohnen durch ein Sieb streichen, würzen und die Sahne unterheben.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten