

Schnibbel-Bohnen-Suppe mit Shiitake-Pilzen

Für 4 Personen

250 g Stangen- oder Buschbohnen	1 weiße Zwiebel	500 ml Gemüsefond
2 Zweige Bohnenkraut	2 mehlig. Kartoffeln	2 EL Misopaste
weißer Balsamico	6 St. Shiitake-Pilze	3 EL Erdnussöl
2 Zweige Petersilie	Salz, weißer Pfeffer	Eiswürfel

Bohnen schnippeln und in Salzwasser für ca. 5 min blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Erdnussöl sanft anschwitzen, dabei leicht salzen.

Shiitake vom Stiel befreien, vierteln und mit den Zwiebeln anschwitzen.

Anschließend mit Gemüsefond auffüllen, die geschälten Kartoffeln hineinreiben, dann die blanchierten Bohnen und Bohnenkraut dazugeben, ca. 10 min köcheln lassen.

Miso-Paste in die heiße Suppe einrühren, vom Herd nehmen, gehackte Petersilie unterheben und mit wenig Salz, evtl. mehr Miso-Paste, Pfeffer und einigen Spritzern Mikawa-Mirin abschmecken und dann in Tellern anrichten.

Björn Freitag am 08. Januar 2022