

## Weißer Bohnen-Suppe mit Backerbsen

### Für 2 Personen:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	300 g gekochte, weiße Bohnen	1 EL Butter
1 Msp. Gewürzsalz	50 ml Weißwein	400 ml Gemüsebrühe
80 g Mehl	1 Ei	1 TL Zucker
1 TL Salz	1 EL Bratöl	1 Spur Milch
150 ml Sahne	1/2 L Rapsöl	1 Msp. Pfeffermix

Zwiebeln in halbe Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden. Beides in einem Topf in heißem Olivenöl anschwitzen. Thymian und weiße Bohnen dazugeben, vermengen und alles für ca. 2 min. anschwitzen.

Butter zu den Bohnen geben, mit Gewürzsalz würzen und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein verkochen lassen. Dann mit Gemüsebrühe auffüllen und für ca. 5 min. ohne Deckel köcheln lassen.

Währenddessen Mehl, Ei, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Unter Rühren Bratöl und nach und nach Milch dazugeben. Anschließend alles kräftig zu einem glatten Teig verrühren. Sahne in den Topf zu den Bohnen geben und für weitere 2-3 min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Rapsöl zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Den Backerbsen Teig durch eine Lochkelle ins heiße Frittierfett fließen lassen und knusprig ausbacken.

Die Backerbsen aus dem Fett schöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit einem Stabmixer die Bohnensuppe fein pürieren. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Backerbsen garnieren.

Steffen Henssler am 14. April 2022