



Fave-Suppe mit Champignons

Getrocknete Fave (Sau- oder Ackerbohnen) findet man im Italienerladen. Es gibt sie mit Schale oder geschält (spezzate), wie für diese Suppe verwendet. Man muss sie in kaltem Wasser gut 10-12 Stunden einweichen (Die ungeschälten noch länger). Dann sind sie nach etwa 30 Minuten Kochzeit so weich, dass sie sich mit dem Schwingbesen pürieren lassen. Die Champignons werden separat angebraten bis sie schön braun sind und ein kräftiges Röstaroma entwickeln.

Als Finesse kommen etwas Sauerrahm und Pesto auf die angerichtete Suppe.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

80g	Fave spezzate getrocknet
100g	Champignons
30g	Zwiebel
7dl	Gemüsebouillon
	Sauerrahm, Pesto
	Pfeffer

Zubereitung

Fave in kaltem Wasser 10-12 Stunden einweichen.

Fave absieben und abtropfen lassen.

Zwiebel grob hacken und in Bratbutter anrösten bis sie braune Ränder zeigt. Bouillon zugiessen und Fave zugeben. Zugedeckt 30 bis 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren.

Champignons zu gut 1cm grossen Stücken schneiden. In reichlich Bratbutter anbraten. Während dem Braten mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Champignons häufig wenden.

Sobald sie schön angeröstet sind, zur Suppe geben und 3-4 Minuten köcheln lassen.

Suppe in Teller anrichten, einen Klacks Sauerrahm darauf geben und etwas Pesto auf den Sauerrahm geben.





