



WEISSE BOHNENSUPPE MIT FENCHEL UND PANCETTA

BOHNEN | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

- * 150 g Müller's Mühle Weiße Bohnen
- * 1 Zwiebel
- * 1 Fenchelknolle
- * 1 Knoblauchzehe
- * 4 Scheiben Pancetta
- * 1 l Rinderfond
- * 100 ml Sahne
- * 1 EL schwarze Oliven, gehackt
- * 2 EL Parmesan, frisch gerieben
- * 4 Grissini
- * Olivenöl
- * Salz

Produktempfehlungen



WEISSE BOHNEN

Zubereitungen

Die Bohnen 12 Stunden einweichen. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Den Fenchel putzen und grob in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. Den Pancetta in feine Streifen schneiden. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und Pancetta, Zwiebel, Fenchel und Knoblauch darin anschwitzen. Die eingeweichten Bohnen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und zu dem Gemüse geben. Den Rinderfond aufgießen und die Suppe etwa 1 Stunde köcheln lassen bis die Bohnen weich sind. Die Sahne zugeben und die Suppe fein pürieren, sollte sie zu dickflüssig sein noch mit etwas Fleischbrühe verdünnen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Tellern anrichten und mit den gehackten Oliven sowie etwas Parmesan bestreuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Grissini servieren.