

# *Emil & die Pottkieker*

## **Passierte weiße Bohnensuppe mit frittiertem Salbei (für 4 Personen)**

### **Zutaten:**

200 g weiße Bohnen, über Nacht eingeweicht  
4 mittlere Schalotten, geschält und grob gewürfelt  
3 Knoblauchzehen, geschält und grob gewürfelt  
100 g mehlig-kochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt  
900 ml Gemüsebrühe  
50 ml Bio Sahne, frisch  
1 unbehandelte Zitrone  
30 Salbei-Blättchen  
250 ml Olivenöl  
Salz / Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Schalotten und Knoblauch in 3 EL Olivenöl glasig dünsten. Die Kartoffeln dazugeben und diese ebenfalls anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und die eingeweichten Bohnen dazugeben. Das Ganze lassen wir bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln. In der Zwischenzeit erhitzen wir das restliche Olivenöl in einem kleinen Topf, um darin die Salbeiblätter in kleineren Portionen schön knusprig zu frittieren.

Jetzt geben wir die Sahne zur Suppe und pürieren diese mit dem Pürierstab zu einer samtigen Konsistenz. Nachdem wir die Suppe kurz haben aufkochen lassen, schmecken wir mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab. Wir servieren die Suppe nun mit den knusprigen Salbei-Blättern und geben noch etwas Olivenöl hinzu. Dazu empfehlen wir italienisches Ciabatta.

Die Pottkieker wünschen Guten Appetit!