



Klimafreundliches REzept des MONats Dezember

Vorspeise für das Weihnachtsmenü: Weiße-Bohnencremesuppe mit Trüffel



Zutaten	Zubereitung	Geräte
3 Schalotten 2 Knoblauchzehen 100g Sellerieknolle 2 Zweige Thymian	Schalotten, Knoblauch und Sellerie schälen und würfeln. Thymian abbrausen und Blättchen abzupfen.	Schneidebrett, Messer,
3 EL Olivenöl	Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Sellerie darin hell andünsten	großer Topf, Esslöffel, Kochlöffel
100 ml Weißwein	Thymian und Weißwein zugeben, etwas einkochen lassen	Messbecher
500 ml Gemüsebrühe	Zufügen und 10 Minuten köcheln lassen	
380 g weiße Bohnen im Glas 120 ml vegane Sahne 2 EL Trüffelöl	Die Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Zusammen mit der veganen Sahne zur Suppe geben und alles weiter 10 Minuten kochen lassen. Danach ggf. Trüffelöl zugeben und mit dem Pürierstab cremig, fein aufschlagen	Sieb, Pürierstab
Salz Pfeffer Muskatnuss 1 TL Zitronenabrieb 2-3 EL Zitronensaft Petersilie zum Garnieren	Die Suppe abschmecken und mit Petersilie und ggf. Trüffelöl garnieren	Reibe, Zitronenpresse