Die Rezeptidee der Woche: *Woche 7/ 2013*

Sellerie-Süppchen mit Petersilien-Knoblauch-Öl

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

200 g kleine getrocknete weiße Bohnenkerne
1 Zwiebel
1 Sellerieknolle (ca. 950 g)
3 EL Butter
Salz, Pfeffer
200 g Schlagsahne
1 EL Gemüsebrühe (instant)
2 Scheiben (à ca. 50 g) Vollkornbrot
1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
3 EL Zitronensaft
1/4 TL Kreuzkümmel
1 Prise Chilipulver
5 EL sehr gutes Olivenöl

Zubereitung:

Am Vorabend die Bohnen mit Wasser bedecken und ca. 12 Stunden einweichen. Abgießen und mit 1 l Wasser aufkochen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln, bis die Bohnen weich sind.

Inzwischen Zwiebel schälen und würfeln. Sellerie putzen, waschen und würfeln. Ca. 4 EL beiseite legen.

2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Selleriewürfel darin andünsten. Gegarte Bohnen samt Flüssigkeit (nur noch sehr wenig vorhanden) zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit gut 1 l Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren und 15–20 Minuten köcheln.

Inzwischen Brot fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen.

Übrigen Sellerie zugeben und 6–8 Minuten rösten. Brotwürfel zugeben und weitere 4–5 Minuten rösten. Mit Salz würzen, herausnehmen.

Für das Petersilien-Knoblauch-Öl Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Knoblauch schälen und grob hacken. Beides mit dem Zitronensaft in einen Rührbecher geben. Kreuzkümmel, Salz und Chilipulver zugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und dabei Öl einlaufen lassen.

Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit den Croûtons bestreuen und mit dem Petersilien-Knoblauch-Öl beträufeln.