

  
**Kochen  
mit Globus**



**Schnibbelches-Bohnesupp  
mit Quetschen-Kuchen**



## Zutaten:

530 g Hefeteig  
500 g Zwetschgen  
(frisch oder tiefgekühlt)  
10 g Butter  
200 g Kaiserschoten  
1 Bund Blatt Petersilie  
1 Zwiebel  
1 Pastinake  
100 g Kartoffeln

30 ml natives Rapsöl  
100 ml trockener Weißwein  
800 ml Gemüsesfond  
200 g saure Sahne  
8 dünne Scheiben Bacon  
30 ml natives Rapsöl  
Salz, Pfeffer, Muskat

 4 Pers.

 50 Min.

 Schwierigkeitsgrad



**Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Portions-Backformen einfetten. Den gekühlten Hefeteig mit einem Ausstechring (ca. 12 cm Größe) rund ausstechen. Teig in die Backformen drücken und mit Folie bedeckt, bei Zimmertemperatur etwas gehen lassen. Die Zwetschgen einsetzen und bei 180 °C für 30 Minuten backen.

Die Kaiserschoten und Blatt Petersilie waschen, abtropfen lassen und klein schneiden (schnibbeln).

Zwiebel schälen und fein würfeln. Gemüse ebenfalls schälen und grob würfeln. Das Gemüse in Rapsöl anschwitzen, ohne Farbe annehmen zu lassen. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen, dann die Brühe dazu geben, erneut aufkochen und ca. 20 Minuten garziehen lassen.  
Bis zu diesem Punkt kann man die Suppe vorbereiten.

In mehreren Durchgängen, je nach Größe des Mixers, wie folgt vorgehen: Die rohen Kaiserschoten, Blatt Petersilie und Schmand in einen Mixer geben, dann die heiße Suppenbasis ebenfalls in den Mixer geben und so lange mixen bis eine grüne, sehr feine Suppenkonsistenz entstanden ist. Danach wieder alles zurück in den Topf geben. Die Suppe einmal kurz unter Rühren aufkochen lassen und abschmecken. Währenddessen die Bacon-Scheiben in einer beschichteten Pfanne krossbraten.

Die Suppe nochmals mixen, in ein Suppengefäß geben und die Bacon-Scheiben mit etwas Bratfett zur Suppe anrichten.

Quetschen-Kuchen dazu reichen.

