

Weißer-Bohnen-Creme

Zutaten:

BUTTER	20 G	GEKOCHTE WEISSE BOHNEN	250 G
ZWIEBEL (GEVIERTELT)	1	HELLE GRUNDBRÜHE	500 ML
KNOBLAUCHZEHEN	2	FLÜSSIGE SAHNE	250 ML



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Butter Zwiebel Knoblauchzehen	20 g 1 2	In die Schüssel geben	100°C	600 U/min	3 Min.	Offen	
2	Gekochte weiße Bohnen Grundbrühe	250 g 500 ml	Hinzugeben	100°C	600 U/min	10 Min.	Offen	
3	Sahne	250 ml	Hinzugießen	100°C	600 U/min	2 Min.		Abschmecken
4			Durch ein Spitzsieb passieren	–				
5			In einen Siphon füllen Mit 2 Gaspatronen befüllen Kalt stellen	–				



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Durch die Verwendung eines Siphons erhält man eine sehr luftige Creme.