

## Fave mit Chicoree

4 Portionen

### Zutaten

- 250g Favebohnen getrocknet und geschält (Saubohnen). Diese sind in einem italienischen Lebensmittelgeschäft oder in einem grossen Lebensmittelgeschäft erhältlich. Alternativ können weisse Bohnen verwendet werden.
- 600g Chicoree (weiss oder rot) oder Catalonia, je nach Saison
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft
- Nach Belieben Hartkäse wie Sbrinz, Parmesan oder Pecorino
- 4 Scheiben Brot, getoastet



### Zubereitung

- Bohnen für mindestens 12 Stunden gut bedeckt in Wasser einweichen und quellen lassen, abschütten.
- Bohnen in einen Topf geben und mit frischem Wasser aufgießen, bis etwa 2 cm über die Bohnen.
- Aufkochen und die Bohnen bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten weichkochen. Salzen und mit einem Mixstab oder im Mixglas pürieren. Je nach Belieben mit Wasser auf die gewünschte Dicke verdünnen. Die Fave können als Mus, feste oder flüssigere Suppe gegessen werden.
- Das Gemüse rüsten, den Strunk und beim Catalogna ebenso den unteren, harten Teil der Stängel wegschneiden und waschen. Roter Chicorre je nach Grösse vierteln oder achteln, weisser Chicoree halbieren und Catalonia in ca. 10 cm lange Stängel schneiden.
- Olivenöl erwärmen, Gemüse auf kleinem Feuer beidseits je ca. 5-10 Minuten auf kleinem Feuer anbraten bis er den gewünschten Biss hat, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Bohnenpüree auf Suppenteller verteilen, das Gemüse über das Bohnenpüree geben und mit einem Gutsch Olivenöl und einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln.
- Je nach Gusto mit Käsespänen bestreuen.
- Mit einer Scheibe getoasteten Brot servieren.