

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2025 ▪  
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs**



**Silvia Kurda**

**Basilikum-Cremesuppe und Pfannenbrot mit Frühlingszwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

150 g gekochte weiße Bohnen aus der Dose

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

170 ml Gemüsefond

1 EL Olivenöl

40 g geräucherte Mandeln

½ Bund Basilikum

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mandeln solange in einem Mixer zerkleinern, bis sie die Konsistenz von Mehl erhalten haben. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne oder im Topf das Öl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 Minute dünsten, anschließend das Mandelmehl hinzugeben. Umrühren und ca. 2 Minuten weiterrösten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Gemüsefond ablöschen.

Die weißen Bohnen in einem Mixer zu einem Püree verarbeiten und anschließend ebenfalls in den Topf geben. Alles gut umrühren und etwa 7 Minuten köcheln lassen. Basilikum fein hacken und dazugeben. Suppe mit Pürierstab fein pürieren.

**Für das Pfannenbrot:**

1 Bund Frühlingszwiebeln

100 g weiche, vegane Butter

1 EL Sonnenblumenöl

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

400 g Mehl

1 TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser, Salz und Öl gut vermischen. Nach und nach das Mehl hinzufügen. Den Teig gut durchkneten und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken.

Anschließend den Teig dünn ausrollen, mit veganer Butter bestreichen und fein geschnittene Frühlingszwiebeln darüber streuen. Fladen formen und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun braten – jeweils ein paar Minuten pro Seite.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, ganze Frucht

2 EL Mandelblättchen

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zitrone in Scheiben schneiden und beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.