

Bohnenpaste mit Rosmarin

by Andreas - Sonntag, Mai 28, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/bohnenpaste-mit-rosmarin/>



Ein typisches italienisches Essen beginnt mit Bruschetta mit Tomatenstücken, Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl. Hier mal eine andere Möglichkeit geröstetes Weißbrot zu servieren.

200 gr. weiße Bohnen (Glas)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

6 EL Olivenöl

2 TL Kapern

½ TL Rosmarinnadeln

Pfeffer

Salz

Die weißen Bohnen in ein Sieb geben und abrausen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe fein würfeln und mit 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Die Bohnen und die Rosmarinnadeln dazugeben. Kurz erwärmen. Nun alles mit 4 EL Olivenöl fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Abschließend die Kapern unterheben.

Weitere Empfehlungen:

Italienische Fleischbällchen

Buletten, Frikadellen und wie man die Hackbällchen sonst nennen mag kommen häufig als fade, we...

Beurre Blanc (weiße Buttersauce)

Kürzlich habe ich mir noch einmal den Film „Julie & Julia“ angesehen. Die Lebensges...

Spinat-Gnocchi

In Deutschland nennen wir sie Nocken, in Österreich Nockeln und in Italien Gnocchi. Egal ...