Bohnen-Dip mit Chiliöl



Zutaten

12 Portionen / 20 Minuten aktiv
Gesamt ungefähr 9 Stunden (inkl. Einweichen)

- 600 g Zwicky Soisson Riesenbohnen
- 2 Liter Bouillon
- 70 g Olivenöl
- 1 EL Chiliflocken
- 1 rote Chilischote zerhackt
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 30 g Zitronensaft
- 1 TL Rosmarin getrocknet
- 1 TL Oregano getrocknet
- 1 TL Paprika
- 1 TL Salz
- Etwas Pfeffer

Zubereitung

1) Die Bohnen müssen mindestens 8 Stunden oder über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht werden. Grosszügig mit Wasser bedecken, da sie viel Wasser aufnehmen.
2) Anschliessend werden die Bohnen 1 Stunde in einer leichten Bouillon weich gekocht.
3) Bohnen abgiessen und abkühlen lassen.
4) Olivenöl, Chiliflocken und Chilischote in einen Topf geben und 5 Minuten erwärmen. Anschliessend etwas abkühlen lassen.
5) Jetzt alle Zutaten inklusive dem Chiliöl in einen Mixtopf geben und pürieren.
6) Bohnen-Dip abschmecken und am besten auf frischem Brot servieren.

Zwicky Wünscht en Guete!