



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 83

Dicke Bohnen mit Langer Pfeffer Rot

Zutaten

420 g Dicke Bohnen im Glas

1 EL Butter



1 EL Olivenöl

1 große Zwiebel, gewürfelt

6 Salbeiblätter, gehackt

2 frische Feigen, gewürfelt

3 EL roter Balsamico



3 Stück Langer Pfeffer Rot,
im Mörser grob zerstoßen



½ TL Koriandersaat,
gemahlen



Meersalz

Rezept

Die Bohnen mit ihrer Flüssigkeit erhitzen, abgießen und die Flüssigkeit dabei auffangen. In einer tiefen Schüssel die Bohnen mit dem Stabmixer pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit zugeben, dass eine kartoffelbreiähnliche Masse entsteht. Mit Salz und Langem Pfeffer Rot abschmecken und wieder in den Topf geben. Die Zwiebel mit dem Salbei in Butter und Olivenöl golden anrösten. Die Feigen hinzufügen und kurz mitbraten. Mit dem Balsamico ablöschen und bei geringer Temperatur köcheln lassen, bis die Feigen schön weich sind. Kräftig mit Koriander, Langer Pfeffer Rot und Salz abschmecken. Das Bohnenpüree nochmals erhitzen, auf Tellern verteilen und mit der Feigen-Zwiebel-Mischung anrichten. Den restlichen Pfeffer je nach Geschmack auf das Gericht streuen.

Guten Appetit!