

Weißer Bohnenaufstrich mit Zitronenthymian

für ca. 3 Pers.:

Zutaten:

1 Dose weiße Bohnen abgetropft,
(220-250g Abtropfgewicht)
2 EL Mandelmus hell
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
frischer Zitronenthymian, 2-3 kl. Zweigchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Bohnen abseihen, abspülen und gut abtropfen lassen. Die Bohnen, das Mandelmus, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauchzehen mit dem Pürierstab cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Thymianblätter abzupfen, unterheben, ein paar Blätter für die Deko aufheben.