

## Rezept

# Bohnencreme mit Röstbrot

Ein Rezept von Bohnencreme mit Röstbrot, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 Zweige</b> Salbei	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> kleine Dose weiße Bohnen (400 g)	<b>50 g</b> grüne Kürbiskerne
Salz	Pfeffer
etwas Zitronensaft	ca. 120 g altbackenes Roggenbrot am Stück

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Den Salbei waschen, Blätter klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln mit Knoblauch darin andünsten. Den Salbei kurz mitdünsten. Bohnen abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Kürbiskerne grob hacken.
- 2.** Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Bohnen mit dem Pfanneninhalt, der Hälfte der Pinienkerne und etwas Bohnenflüssigkeit glatt pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit den übrigen Pinienkernen und nach Belieben Kräuterzweiglein garnieren.
- 3.** Das Roggenbrot am besten mit der Brotschneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einen Backrost legen. Im Backofen (Mitte) 10-12 Min. trocknen.