

Rezept

Rauchige Tex-Mex-Creme

Ein Rezept von Rauchige Tex-Mex-Creme, am 30.09.2023

Zutaten

2 eingelegte Jalapeno-Chilischote (Glas oder Dose)	1 kleine Zwiebel
1 EL neutrales Pflanzenöl	1 kleine Knoblauchzehe
150 g gegarte Kidneybohnen (selbst gekocht oder aus der Dose)	100 g Räuchertofu
	Saft von ½ Limette
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Bei den Jalapeño-Chilischoten Stiele und Samen entfernen, die Jalapeños fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei schwacher Hitze glasig andünsten.
2. Den Räuchertofu grob würfeln und mit den Kidneybohnen, der Zwiebelmischung und dem Limettensaft in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Pürierstab pürieren. Dabei 1 - 2 EL Wasser dazugeben, sodass die Masse schön cremig wird.
3. Die gewürfelten Jalapeños unterrühren, den Aufstrich mit Salz kräftig abschmecken und vor dem Servieren möglichst 1 Std. durchziehen lassen.