

Rezept

Tortillacreme

Ein Rezept von Tortillacreme, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Dose rote Bohnen (Abtropfgewicht 250 g) | 2 Frühlingszwiebeln |
| 80 g Cheddar (irischer Käse) | 3 EL saure Sahne |
| 2 EL Orangensaft | 2 EL Limettensaft |
| je 1/2 TL gemahlener Koriander und Kreuzkümmel | Salz |
| | Tabasco |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Bohnen aus der Dose in ein Sieb abgießen, kurz abspülen und abtropfen lassen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und grob hacken. Cheddar grob würfeln. Beides mit den abgetropften Bohnen, der sauren Sahne, Orangen- und Limettensaft im elektrischen Zerkleinerer (oder im Mixer) fein pürieren.

3. Tortillacreme in eine Schüssel füllen, mit Koriander und Kreuzkümmel vermischen, mit Salz und Tabasco kräftig abschmecken.

4. Schmeckt besonders gut mit Weißbrot, Knäckebrot und natürlich Taco-Chips.