

Rezept

# Tortillacreme

Ein Rezept von Tortillacreme, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>1 Dose</b> rote Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>80 g</b> Cheddar (irischer Käse)	<b>3 EL</b> saure Sahne
<b>2 EL</b> Orangensaft	<b>2 EL</b> 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.