

## Rezept

# Trifle mit Bohnenmus, Brot und Serrano

Ein Rezept von Trifle mit Bohnenmus, Brot und Serrano, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Serrano-Schinken in dünnen Scheiben	<b>70 g</b> Pumpernickel
Pfeffer	½ Bio-Zitrone
<b>1 Dose</b> weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>20 g</b> helles Mandelmus	Salz
Cayennepfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Eine große Pfanne erhitzen, den Schinken darin portionsweise ohne Zugabe von Fett von jeder Seite in 2-3 Min. kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Pumpernickel-Brot in Stückchen brechen. Vom abgekühlten Schinken einige segelförmige Spitzen beiseitelegen, den Rest zerbröckeln und mit dem Pumpernickel im Blitzhacker krümelig hacken. Mischung mit Pfeffer würzen.
2. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. 2 TL Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und mit Bohnen, Mandelmus, ½ EL Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale im Blitzhacker oder in einem Rührbecher mit dem Pürierstab pürieren. Das Mus mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Bohnenmus und Pumpernickel-Serrano-Mix abwechselnd in kleine Weckgläser (160 ml Inhalt) schichten. Die Serrano-»Segel« hineinstecken.