

Aufstrich von der weißen Bohne mit Olivenöl und Thymian

Zutaten

1 Dose griechische Riesenbohnen *oder weiße Bohnen (Abtropfgewicht 240)*

2 EL Mandelmus, *hell*

1 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

1-2 Knoblauchzehen

1 kleines Büschel frischer Thymian *oder entsprechend getrockneten*

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Bohnen abseihen und durchspülen, gut abtropfen lassen. Die Blätter vom Thymian zupfen und zusammen mit den übrigen Zutaten in einem guten Standmixer cremig pürieren - fertig! Mit etwas Olivenöl und Thymianblättern garniert servieren.