



Weißes Bohnenmus

Natürlich und lecker! Unser weißes Bohnenmus ist ein cremiger, aromatischer Dip, der nur aus besten Zutaten besteht: cremige Bohnen, frischer Zitronensaft und mildes Olivenöl nativ extra aus Griechenland.

Zutaten

4 Portionen

240 g Bohnen, weiß, aus der Dose oder vorgekocht
4 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
1 EL Zitronensaft
Byodo Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die weißen Bohnen aus der Dose in ein Sieb geben. Mit kaltem Wasser abspülen, bis sie nicht mehr schäumen und gut abtropfen lassen.

Die Bohnen zusammen mit Olivenöl und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Wenn das Mus noch etwas zu fest ist, kann noch etwas Olivenöl oder Wasser hinzugegeben werden.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit geröstetem Brot reichen.

Das milde Bohnenmus ergänzt sich köstlich mit einem würzigen [Muhammara Dip](#). Die Würzpaste auf Basis von Paprika und Walnüssen ist in der arabischen Küche beheimatet und wird oft zum Grillen oder als Begleitung zum üppigen Vorspeisenbuffet gereicht.