

# KRÄFTIGER BOHNEN-PAPRIKA DIP

## KRÄFTIGER BOHNEN-PAPRIKA DIP

Meistens gibt es bei uns zum Abendbrot ja warmes Essen, aber manchmal ist auch einfach etwas Brot mit einem tollen Dip genau das Richtige. In diesem Fall kam zum Brot mein kräftiger Bohnen-Paprika Dip auf den Tisch. Das Ajvar war in diesem Fall selbst gemacht, aber wenn ihr den noch nicht vorbereitet habt und es wirklich schnell gehen soll, dann greift einfach zum Glas eures Vertrauens und euer Dip wird nicht weniger lecker werden. Viele Zutaten braucht ihr nicht – also nix wie ran an den Herd... oder eher an den Mixer! Der Dip passt übrigens auch wunderbar zu Geflügel vom Grill – nur falls ihr doch noch ein bisschen mehr braucht als nur etwas Brot.



### ZUTATEN ALS DIP FÜR 3-4 PERSONEN:

240g dicke weiße Bohnen (aus der Dose, Abtropfgewicht)

2 EL Ajvar, selbst gemacht oder fertig aus dem Glas

1/2 Zitrone

2 Knoblauchzehen

1/4 Zwiebel

Salz

1 Prise geräuchertes Paprikapulver

1 EL neutrales Pflanzenöl

1/2 Tasse Orangensaft

ZUBEREITUNG:

Die Bohnen in ein feines Sieb geben und unter fließend kaltem Wasser abspülen bis kein Schaum mehr entsteht. Die Bohnen, eine halbe Tasse Orangensaft, den Ajvar, die geschälte Zwiebel und den Knoblauch, Salz, Paprikapulver, Öl und den frisch gepressten Zitronensaft in den Mixer geben und mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen und nochmal mixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Bohnen-Paprika Dip mit Zitronensaft und Salz abschmecken und in einem passenden Schälchen anrichten.

Viel Spaß beim Dippen!



© katha-kocht!