

Pürierte Puffbohnen

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
250g	Puffbohnen; getrocknet	Die getrockneten Bohnen waschen, dann 8 Stunden einweichen, abgießen und erneut waschen.
150g	Zwiebeln; geviertelt	Die Bohnen mit Zwiebeln, Olivenöl, Wasser, Zucker und Salz in einen Topf geben. Deckel auflegen und bei geringer Hitze 40 Minuten kochen, bis die Bohnen platzen. Abgießen, solange die Bohnen noch heiß sind. Alles durch ein grobes Sieb drücken oder im Mixer pürieren – die Mischung sollte die Konsistenz von dickem Joghurt haben. Das Püree in einem Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Dill hinzufügen und 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen. Das Püree in eine Servierschüssel füllen und 1-2 Stunden abkühlen lassen.
3 EL	Olivenöl	
1 l	Wasser	
1 TL	Zucker	
1 TL	Salz	
2 EL	Olivenöl	
2EL	Zitronensaft	Olivenöl und –Zitronensaft verrühren und über das Püree gießen.
5	Dillzweige Zitronenscheiben	Mit Dillzweigen und Zitronenscheiben garnieren.