

# FAUSTFORMEL *System*

## Bohnendip mit Rosmarin und geröstetem Knoblauch

4 Portionen

Dieses Rezept entspricht der Faustformel.



### Zutaten

- 500 g weiße Bohnen (2 Dosen, abgetropft)
- 1 ganze Knolle Knoblauch
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 3-4 EL Zitronensaft

### Anleitung

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen.
2. Die äußeren Blätter der Knoblauchknolle entfernen. Mit einem Messer oder einer Schere die Spitzen der Knoblauchzehen abschneiden, sodass man überall die Spitze der Zehe sieht. Ein wenig Olivenöl darauf träufeln und die ganze Knolle in Alufolie wickeln. Im Ofen ca 35-40 Min rösten.
3. Die Knoblauchknolle leicht abkühlen lassen, dann die Zehen mit einem Messer oder einer Gabel aus der Schale lösen und beiseite stellen.
4. Ein paar Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen und ganz fein hacken. Beiseite stellen.
5. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Rosmarinzweige (also den restlichen Rosmarin) darin anbraten (sollte brutzeln). Dann zur Seite ziehen und abkühlen lassen.
6. Die abgspülten und abgetropften Bohnen zusammen mit dem Knoblauch und dem gehackten Rosmarin und dem Öl aus der Pfanne in einem Mixer ganz fein pürieren.

# FAUSTFORMEL *System*

7. Ein wenig Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die gebratenen Rosmarinzweige als Dekoration darauf legen (außerdem geben die Zweige bei der Lagerung im Kühlschrank noch mehr Geschmack ab).