

Bohnen-Kapern-Creme

Zutaten

200 g weiße Bohnen, aus der Dose, ab gespült und abgetropft
2 EL Kapern, abgetropft
1 Bund Petersilie, ohne Stiele
30 g Olivenöl
10 g Zitronensaft
1 TL Salz
3 Prisen Cayennepfeffer

Zubereitung

Bohnen, Kapern, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 6 pürieren.
Creme auf den Baguettescheiben verteilen und servieren.

Anregung aus www.cookidoo.de

