



Feuriger Bohnendip

Zutaten

100 g	Zwiebeln, halbiert
1	rote Chili, frisch halbiert und entkernt
280 g	Kidneybohnen (aus der Dose) abgetropft und ab gespült
20 g	Tomatenpüree
1 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Salz
1 TL	Currypulver
¼ TL	Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Zwiebeln mit Chili in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Kidneybohnen, Tomatenpüree, Balsamico-Essig, Salz, Currypulver und Pfeffer zugeben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Danach **10 Sek./Stufe 4** zerkleinern.

Bohnenaufstrich in einer Schüssel anrichten und servieren.

Variante

Es können auch noch ein paar Kapern mitgemixt werden