



ROGGENBAGUETTE MIT WEISSER BOHNENCREME

sehr lecker zum Wein, Aperitif und Abendbrot

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de



Zubereitung

Die Bohnen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen.

Im Mixer mit dem Parmesan, 1 EL Olivenöl, den kleingeschnittenen Sardellenfilets und 1-2EL Wasser cremig pürieren.

Mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Zutaten

1 kleine Dose kleine weiße Bohnen

40g frisch und fein geriebener Parmesan

Olivenöl

1-4 Sardellenfilets - ganz nach Geschmack

Zitronensaft

etwas Kresse oder geröstete Kerne zum Verziern

dunkles Baguette oder Roggentaler

Weinempfehlung