



Bohnenmus

Zutaten:

500 g schwarze Bohnen (über Nacht eingeweicht und abgossen), 2 l Wasser, ½ Zwiebel,
1 EL Öl, Salz

Zubereitung:

Die Bohnen in 2 Liter und etwas Salz kochen. Anschließend mit dem frischen Wasser pürieren. So viel Wasser zugeben das eine cremige Masse entsteht.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne anbraten bis sie glasig sind. Das Bohnenmus dazu geben und für weitere 5 Minuten kochen.

Wer das Ganze etwas schärfer mag, kann zusammen mit den Zwiebeln eine in kleine Würfel geschnittene Chilischote anbraten.

Dazu empfehlen wir einen Tempranillo Roble:

<http://wein64.de/Ercavio-Roble>