



## **Jamaikanisches Bohnendip mit Kochbananenchips**

### **Zutaten für 6 Personen**

400 g Kidney Bohnen, 100 g Frischkäse, 4 EL Sauerrahm, 1 kleine rote Zwiebel in kleine Würfel geschnitten, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 abgezogene, entkernte und in Würfel geschnittene Tomaten, 2 TL Chiliflocken, 2 TL frischer gehackter Koriander, 1 TL Zitronensaft, Salz, schwarzer Pfeffer

### **Für die Chips**

2 große grüne Kochbananen, Sonnenblumenöl, Meersalz

### **Zubereitung**

Für den Dip die Bohnen in ein Sieb abgießen und die angedickte Flüssigkeit abwaschen. Gut abtropfen lassen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer in einer Schüssel zu einer groben Masse zerquetschen.

Anschließend die restlichen Zutaten zufügen, untermengen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, bis das Dip gebraucht wird.

Für die Chips die Kochbananen schälen und in dünne diagonale Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Öl und etwas Salz vermengen.

In heißem Öl frittieren bis sie knusprig und goldbraun sind . Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, bevor man sie mit Meersalz bestreut.