

Schwarze Bohnen-Aufstrich

Zubereitung 30 Min. fertig in 13 Std. 45 Min.
 Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 1 EL Sonnenblumenöl
 300 g schwarze Bohnen
 600 ml Gemüsebrühe
 8 Pfefferkörner
 4 Nelken
 1 Lorbeerblatt
 ½ rote Paprikaschoten
 2 EL grüne, entsteinte Oliven
 1 Baguette
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 2 EL Weissweinessig

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln in Streifen und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig andünsten. Die abgetropften Bohnen zugeben und mit 600 ml Gemüsebrühe aufgiessen. Die Pfefferkörner und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und mit dem Lorbeerblatt zugeben. Bei geschlossenem Deckel 1-1 ¼ Stunden garen. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgiessen. Die fertig gegarten Bohnen vom Herd ziehen, abkühlen lassen und das Gewürzsäckchen entfernen. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Oliven abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Das Baguette in Scheiben schneiden und diese leicht anrösten. Die Bohnen mit den Olivenspalten mischen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Auf den Crostinis angerichtet servieren.

