

# Bohnenaufstrich

Dieses ebenso einfache wie schnelle und leckere Rezept für Bohnenaufstrich bereichert jedes Partybuffet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

150 g	<a href="#">Bohnen</a> (gekocht)
50 g	<a href="#">Essiggurken</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
40 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 Bündel	Petersilie (gehackt)

## Zubereitung

1. Für den Bohnenaufstrich die Bohnen faszieren und die Essiggurkerl fein hacken. Zwiebel schälen und ebenfalls fein hacken.
2. Butter schaumig schlagen und mit Bohnen, Zwiebeln und Essiggurkerl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken und servieren.

## **Tipp**

Wenn der Bohnenaufstrich zu feucht ist, kann man die Masse mit Haferflocken binden.