



Weisse Bohnen-Messabecha

ZUTATEN

400 g getrocknete weiße Bohnen (Bohnen aus der Dose)

2 kleine Zwiebeln

3 Zweige Salbei

50 ml Olivenöl plus Öl zum Beträufeln

Meersalz

1 EL Tahina pur (Sesampaste)

1 EL Zitronensaft

1 Sivri (oder Pul Biber)

Sumach zum Bestreuen

Challa zum Servieren, alternativ Pitabrot

Zubereitung

Bohnen über Nacht in der dreifachen Menge Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb gießen, unter kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen. Bohnen in einem großen Topf mit 3 l Wasser, Zwiebeln, Salbei und Olivenöl aufkochen und ohne Salz 1 ½ Stunden garen. Anschließend 1 EL Salz hinzufügen und 1 weitere Stunde garen, bis die Bohnen sehr weich sind. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Nach der Kochzeit abseihen, dabei das Kochwasser auffangen und die Bohnen auskühlen lassen.

420 g Bohnen mit Tahina und Zitronensaft im Standmixer oder mit dem Pürierstab kurz mixen, es sollen noch Stückchen zu sehen sein. Bei Bedarf etwas Kochwasser untermixen. Mit Salz abschmecken.

Sivri entkernen und fein würfeln. Brot kräftig rösten. Bohnenpaste auf Tellern verteilen. Übrige Bohnen und Sivriwürfel darauf anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit Sumach bestreuen. Mit dem Brot servieren.