



Scharfer Indianerbohnen- Aufstrich

Als Snack oder Dip - der Indianerbohnenaufstrich ist immer ein Hit. Das Rezept ist herrlich einfach und macht selbst eine einfache Brotzeit zu einem herrlichen Geschmackserlebnis.

Zutaten:

| | | | |
|------|-----------------------|-----|--|
| 2 Ds | Kidney Bohnen | 1 | kleine Knoblauchzehe, geschält |
| 1/2 | kleine rote Zwiebel | 1/2 | Bund Petersilie, sehr fein geschnitten |
| 2 EL | Olivenöl | | Meersalz |
| 1 EL | Balsamico | | schwarzer Pfeffer |
| 1 EL | Tomatenmark | | |
| 1 EL | Paprikapulver edelsüß | | |

1 Alle Zutaten bis auf das Salz, den Pfeffer und die Petersilie in einen Mixer geben und fein hacken, bis eine cremige Paste entsteht.

2 Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen. In sterilisierte Gläser abfüllen und verschließen.

TIPP: Wer es nicht so würzig haben möchte, der nimmt am Anfang etwas weniger Paprikapulver und kann so nachher noch immer, ganz nach eigenem Geschmack, nachwürzen.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnissgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

**Blogautor: Nicole
von kitchenstories.at**

Die Wienerin Nikky bloggt bei „Kitchen Stories“ schon seit über 10 Jahren über Küchenabenteuer inklusive Pleiten, Pech und Pannen. Dabei legt sie Wert auf die Regionalität der Zutaten und erzählt tolle Geschichten.



Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

Materialien:

DIN A4 Papier

Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an den Linien ausschneiden

Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.

Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

