



## Dicke-Bohnen-Crostini

300g dicke Bohnenkerne

1/2 Zitrone

etwas frischen Basilikum

1 Lauchzwiebel

2 EL Olivenöl

Pfeffer und Salz

1 Knoblauchzehe

6-8 Scheiben Baguette

2 EL Olivenöl

50g Feta

in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen, kalt abschrecken und die Kerne aus den Hüllen drücken.

heiß waschen und trockenreiben. Die Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen.

waschen, trocken schütteln und die Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden.

putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden.

Die Bohnenkerne mit dem Zitronensaft und

stückig pürieren. Mit

würzen. Die Zitronenschale, bis auf etwas zum

Garnieren, Basilikum und die Lauchzwiebelringe unterheben.

schälen und halbieren, dann damit

von beiden Seiten einreiben.

in einer Pfanne erhitzen. Die Brote unter Wenden knusprig anrösten. Danach die Bohnenpaste auf dem Brot verteilen.

klein bröseln und über die Paste streuen. Mit Rest Basilikum und Zitronenschale garniert servieren.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)