

Zwiebel-Dip

Zutaten

2EL Butter
2 große Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
2EL Rosmarin
1 ½ EL Salz
1 Dose Cannellini-Bohnen (400g), abgetropft
115g Frischkäse
Abrieb von ½ Zitrone
2EL Zitronensaft
1EL Hefeflocken
1EL Olivenöl

Zubereitung

Vegane Butter schmelzen und darin Zwiebeln, Rosmarin, Knoblauch sowie 1 TL Salz bei mittlerer bis niedriger Hitze 30–35 Minuten langsam karamellisieren; falls Festkleben oder Anbrennen auftritt, etwas Wasser zugeben. Cannellini-Bohnen mit veganem Frischkäse, Zitronensaft und -abrieb, Hefeflocken, Olivenöl sowie dem restlichen Salz in einem Mixer zu einer glatten, cremigen Sauce pürieren; bei Bedarf portionsweise 1 EL Eiswasser ergänzen. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken, optional Trüffelsalz, Chiliflocken und getrocknete Tomaten verwenden. Bohnencreme anschließend mit der Pasta vermengen oder darübergeben und karamellisierte Zwiebeln zum Schluss darauf verteilen.

Guten Appetit!