SOMMERLICHE WECKERL MIT BOHNENCREME

AUS UNSERER KOOPERATION MIT GUSTO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

1	**rote Zwiebel**
2 EL	**Weißweinessig**
200 g	**weiße Bohnen** (gegart, abgetropft)
40 g	**Kräuterbutter** (od. Knoblauchbutter)
2	**gr. Paradeiser**
100 g	**Feta**
1	**Handvoll Oliven** (entkernt)
1	**Salatherz**
4	**ANKER Dinkel-Vollkornspitz**
	Zitronensaft, Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Essig übergießen und einige Minuten ziehen lassen.
2. Bohnen gut abspülen. Mit weicher Kräuterbutter glatt mixen, mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
3. Paradeiser und Feta in Scheiben schneiden, Oliven halbieren, Salatherz zerpflücken.
4. Dinkel-Vollkornspitze aufschneiden, Böden mit Bohnencreme bestreichen. Mit marinierten Zwiebeln, Paradeisern, Feta, Salat und Oliven toppen. Mit dem Deckel der Weckerl belegen.