

# Bohnendip

## Zutaten

- 350 g weiße Bohnen (Konserve)
- 4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- Pfeffer
- Salz
- 3 Zweige Basilikum

## Zubereitung

1. Die Bohnen zusammen mit der Soße, in der sie liegen, zerdrücken oder passieren.
2. Zwiebel sehr klein schneiden, den Knoblauch fein zerkleinern und beides in Olivenöl goldgelb anbraten.
3. Die zerdrückten Bohnen hinzugeben und alles erhitzen.
4. Mit Pfeffer, Salz und Balsamico-Essig würzen.
5. Die Tomaten in feine Streifen schneiden, ebenso das gewaschene Basilikum und beides in den Dip einrühren.