



Teufelsbohnen

Zubereitung

Weißer Bohnen pürieren und mit ganz viel Thymian (Französischer Thymian oder Fleur de Provence), einem Zweig Rosmarin (Arp oder Französischer Rosmarin) und einer Spitze Estragon mischen. Dann den Chili (Minichili oder andere Sorten - je nach Geschmack) dazugeben. Vorsicht!!! Der Schärfegegeschmack zieht ordentlich nach - im Zweifelsfall lieber etwas weniger Chili und dann nach würzen.