

Zwiebelschmalz mit weißen Bohnen

Zutaten für ca. 14 Portionen:

| Zutat | Menge (g) |
|---------------|-----------|
| Zwiebeln | 120 |
| Apfel | 80 |
| Vegane Butter | 80 |
| Salz | 3 |
| Weißer Bohnen | 150 |
| Majoran | 2 |
| Pfeffer | 1 |

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Äpfel fein würfeln.
2. Die Zwiebeln in 50 g veganer Butter auf mittlerer Hitze ausbraten.
3. Die Äpfel, Majoran und Pfeffer dazugeben. Kurz mitbraten.
4. Weiße Bohnen mit dem Salz pürieren.
5. Die warme Zwiebel-Apfel Mischung zu der Bohnenmasse geben und die restlichen 20 g vegane Butter hinzufügen und gut vermengen.
6. Abschmecken und ggf. nachsalzen.
7. Abkühlen lassen.

Rezept aus dem [food lab der FH Münster](#), entstanden im Rahmen des [New Food Systems](#)