

# Bioleks: Bohnen-Paste auf Tomatenscheiben

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-bohnen-paste-auf-tomatenscheiben/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-bohnen-paste-auf-tomatenscheiben/)

---

## Zutaten:

- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2-3 EL Olivenöl
- nach Belieben 1 frisches Eigelb
- 4 reife, aber noch feste Tomaten
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Bohnen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und einige davon mit den Bohnen in einen Mixer geben. Balsamico-Essig und Olivenöl dazugießen, nach Belieben auch das Eigelb zugeben und alles pürieren.

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Bohnenpüree mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tomatenscheiben anrichten.

Die übrigen Basilikumblättchen grob hacken, die Bohnen-Paste damit garnieren und sofort servieren.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 25.8.1995*