

# Bohnen-Schafskäse-Dip

## Zutaten (12 Portionen):

- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 250 g weiße Bohnen (Dose)
- 100 g Schafskäse
- 1 durchgepresste Knoblauchzehe
- 1/2 Zitrone; die abgeriebene Schale
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g Sahnejoghurt
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Zitrone (in Scheiben)

## Zubereitung:

Bohnen in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

Thymian- und Petersilienblätter abzupfen, bis auf einige Blätter hacken, mit den abgetropften Bohnen, Schafskäse, Knoblauch, Zitronenschale und -saft, Joghurt und Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit den Kräutern und eventuell mit Zitronenscheiben garniert zu Röstbrot servieren.

## Quelle:

Schöner Essen 6/1999