

## *Fasole bătută cu Ceapa Calita (Aus Rumänien)*

**330g weiße Bohnen**

über Nacht einweichen und anschließend etwa 50 min. weich kochen. Das Wasser abgießen und die Bohnen in einer Mulinette mit

**3EL Olivenöl,  
4EL Wasser  
Salz**

und  
pürieren.

**2 Zwiebeln**

in kleine Stücke schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl und

**4EL Tomatenmark  
1TL Rohrzucker,  
2TL Paprikapulver  
Salz**

und  
etwa 10min. goldbraun braten.

Den Bohnendip auf Teller verteilen und mit den Zwiebeln und etwas Öl bestreuen.

Mit Fladenbrot oder Baguette servieren!

***Ergibt: 4 Portionen***

***Zubereitungszeit: 20min.***

***Einweichen: Über Nacht***

***Koch- und Bratzeit: ca. 55min.***