

Zum Dippen mit Tortilla-Chips: Picadillo mit Azukibohnen



Dieses Rezept stammt aus dem neuen Callwey-Buch „Girl Dinner“, das ich dieses Jahr lektoriert habe. Naschkater hatte eine große Menge Azukibohnen gekocht, die unter anderem beim mexikanischen Chayote-Gemüse Verwendung fanden. Trotzdem waren noch welche übrig und zufällig fiel mein Blick auf dieses Rezept.

Die Autorin Georgia Freedman hat das klassische kubanische

Picadillo – Hackfleisch mit süßen Rosinen, herzhaften Tomaten, salzigen Oliven und duftendem Zimt – in einen einfachen vegetarischen warmen Dip verwandelt, bei dem schwarze Bohnen anstelle des Fleisches verwendet werden (mit einem Hauch Sojasauce für etwas Umami).

Ihr könnt den Snack kalt oder warm genießen und statt Maischips natürlich auch (geröstetes) Brot nehmen.

Auf jeden Fall ist das mal was anderes und wer die Kombi herzhaft-süß auch so gerne mag, für den ist dieser Dipp sicher genauso lecker wie für uns!



Für 1–2 Portionen:

2 EL Rosinen

170 g abgetropfte gehackte Tomaten aus der Dose

5 entsteinte grüne Oliven
1 große Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl extra vergine
170 g abgetropfte Azukibohnen
(gekocht oder aus dem Glas)
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
1 EL Sojasauce
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL geräuchertes Paprikapulver
Tortilla-Chips

Die Rosinen grob hacken und in einer kleinen Schüssel mit etwas warmem Wasser 5 Minuten einweichen. Die Tomaten grob hacken (um die Stücke zu zerkleinern) und beiseitestellen. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden und den Knoblauch hacken.

In einer kleinen beschichteten Pfanne das Olivenöl auf großer Stufe erhitzen. Die Rosinen abtropfen lassen und mit den Oliven in die Pfanne geben. Unter Rühren etwa 2 Minuten braten, bis die Mischung beginnt, braun zu werden.

Die Tomate und den Knoblauch hinzugeben und 3–4 Minuten unter häufigem Rühren braten, bis die Tomate etwas zerfällt und gegart aussieht.

Die Bohnen zufügen, mit Salz und Sojasauce würzen, die Hitze reduzieren und alles noch 1–2 Minuten dünsten, bis die Bohnen gerade warm sind.

Den Zimt und das Paprikapulver hinzugeben und die Gewürze unter Rühren 30 Sekunden anrösten, dann die Bohnenmischung in eine Schüssel geben. Mit den Chips genießen.



Viel Freude beim Nachmachen und Vernaschen!

Genussvolle Momente wünscht euch

Judith