

# Peters Puffbohnenmus

Präsentiert von:

**Köstritzer**  
*Edel Pils*



## Zutaten:

- Ca. 500g gekochte Puffbohnen
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Bunter Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Öl
- 1 TL Branntweinessig

## Zubereitung:

Die Zutaten einfach mit dem Stabmixer pürieren, dann mit kleinen Löffelportionen seinen Geschmack finden, alles würzen, mixen und ab auf den Tisch.

Die Puffbohne, als heimische, sehr früh reifende Bohne, passt mit ihrer leicht herben Grundnote zum Brätel, Kartoffeln, geröstetem Baguette, Toast und natürlich zum Bier.

Peters Tipp: Für eine fruchtige Note sorgt ein Spritzer Fruchtsaft im Dipp. Wer es noch herzhafter möchte, kann aber auch Curry, Tabasco oder Röstzwiebeln hinzufügen.

**Dazu schmeckt besonders gut:  
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

