KIDNEYBOHNEN-STREICH

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. **1 Knoblauchzehe** schälen. In einer kleinen Pfanne **1 EL Öl** erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Knoblauch mit der Knoblauchpresse dazupressen und einige Minuten anschwitzen. Etwas abkühlen lassen.

100 g Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. **1 Dose Kidneybohnen** (240g Abtropfgewicht) abgießen und abtropfen lassen. Beides in einen hohen Mixbecher füllen. **1 TL getrockneter Majoran**, **½ TL gemahlener Kümmel**, **1 EL Tomatenmark** und **1 EL Sojasoße** dazugeben. Die angebratenen Zwiebeln mit Knoblauch zu den anderen Zutaten in den Mixbecher füllen und alles mit dem Pürierstab glatt pürieren. Falls die Masse zu fest ist, etwa kaltes Wasser zugeben, bis eine streichfähige Paste entsteht.

Mit Sojasoße, **Salz**, **Pfeffer** und eventuell Majoran und Kümmel abschmecken.