



# Vegane Leberwurst: Rote Bohnen-Räucheraufstrich

🕒 Preparation time: 10 minutes  
👨‍🍳 Cooking time: 0 minutes  
**Total time: 10 minutes**

👤 Portions: 6

---

## Zutaten für 6 Portionen

- Eine kleine Scharlotte oder ein Viertel Zwiebel
- 120 g Kidneybohnen abgetropft
- 70 g Räuchertofu
- Die Blättchen von 1-2 Zweigen frischem Majoran | oder ein halber TL gerebbelter Majoran
- 5 Blättchen frische Petersilie
- 1 Prise Paprikapulver süß
- Salz und Pfeffer je nach Geschmack
- 2-3 EL Lake von Sauren Gurken (oder 1-2 TL Zitronensaft)
- 1-2 EL neutrales Pflanzenöl
- 0,5 TL scharfer Senf | wenig - deshalb ein halber TL nicht EL

---

## Zubereitung (10 Minuten)

1. Alle oben aufgeführten Zutaten in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen sämigen Konsistenz vermengen. Mit frischer Petersilie garniert servieren.

**Tipp:** Ja, die Geschmäcker sind verschieden. Aber es geht meiner Meinung nach nichts über Leberwurst mit sauren Gurken und frischen Radieschen. Deshalb gibt es das bei mir auf jeden Fall dazu. Im Einmachglas verschlossen und im Kühlschrank aufbewahrt, hält die vegane Leberwurst ca. 1 Woche.