

## Pchali – georgische Grünbohnenpaste

**Zutaten für 6 Personen****als Vorspeise oder als Snack**

1 Kilo feine, grüne Bohnen (z.B. Prinzessbohnen), tiefgekühlt oder frisch  
250 g Walnusskerne  
1 mittelgroße Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen (ca. 1 El)  
1 TI schabziger Klee, getrocknet und gemahlen oder Koriander-Bockshornkleesamen-Mischung (gemahlen)  
1 TI kaukasischer Safran/georgische Tagetes oder getrocknete und gemahlene Ringelblumen  
3 El Rapsöl  
1 TI Paprikapulver  
½ TI schwarzer Pfeffer  
Granatapfelkerne  
ca. 2 gestrichene TI Salz  
1 Handvoll frischer, gehackter Koriander

**Zubereitung**

Frische Bohnen waschen und schnibbeln, tiefgekühlte Bohnen zweimal mit lauwarmem Wasser waschen. Die Bohnen mit reichlich Wasser rund eine Viertelstunde kochen (je nach Sorte auch länger), bis sie ganz weich sind.

Die Bohnen abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abkühlen. Die weichen Bohnen zwischen den Handflächen mehrmals mit aller Kraft zusammen pressen, so dass Wasser heraus fließt und eine weiche, grüne Masse übrig bleibt. Die Zwiebel fein schneiden und im Öl unter Rühren goldbraun braten.

Zusammen mit dem Öl in einen Mixer geben (oder in eine Pürierschüssel), die Walnüsse dazu geben, einen gestrichenen Teelöffel Salz, den Knoblauch und die georgischen Gewürze (oder ihren Ersatz). Den Mixer mit so viel Wasser füllen, dass es Dreiviertel der Nussmasse bedeckt. Alles pürieren, bis eine feine Creme entsteht.

Die Bohnen und die Walnusscreme zusammen in eine Schüssel geben, Pfeffer und Paprikapulver einrühren, mit Salz abschmecken. Alles sehr gründlich vermengen für etwa zwei Minuten. Den Koriander hinein kneten.

Aus der Masse kleine Bällchen, Röllchen, Nester oder Blätter formen – und nach Wunsch dekorieren mit Grantapfelkernen.

Mit Brot servieren.