

## "Leberwurst" vegetarisch von Marita Winkelmann

250 g grüne Erbsen  
1 TL Öl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Kräutersatz, Pfeffer, Piment  
100g Butter oder  
1–2 EL Öl

Erbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.  
Sollte das Einweichwasser aufgesogen sein, noch etwas Wasser nachgießen, so daß die Erbsen knapp bedeckt sind.

Evtl. mit Lorbeerblatt weichkochen.  
in einem kleinen Topf Öl erhitzen und Zwiebelwürfel und Knoblauchzehe darin leicht andünsten.

Wenn die Erbsen gar sind, werden sie mitsamt der Zwiebelknoblauchmasse sowie den Gewürzen püriert.

Danach wird Butter oder Öl untergerührt.

In Schraubgläsern halten sie sich eine Woche im Kühlschrank.

Nach gleichem Muster kann man aus roten Bohnen eine "Blutwurst" herstellen.