

Dörrbohnenalat

Zutaten (für 4 Personen)

100 g Dörrbohnen
Gemüsebouillon

Vinaigrette:

1 weisse Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
4 EL kaltgepresstes Rapsöl
1 EL Rotweinessig
1 EL Aceto Balsamico
1 EL Senf
wenig Gemüsebouillon

Garnitur:

Baumnüsse

Zubereitung

Die Dörrbohnen über Nacht in kaltes Wasser einlegen. Das Einweichwasser weggiessen und die Bohnen in Gemüsebouillon 30 Min. bissfest kochen. Für die Vinaigrette alle Zutaten vermischen. Die weichgekochten Bohnen mit der Sauce vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit grob gehackten Baumnüssen garnieren.