

Bohnensalat an Kräutersauce

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Vorspeise für 6 Personen

500 g Fave-Bohnen, ausgelöst
(ergibt ca. 150 g)

Salzwasser, siedend

350 g Buschbohnen, schräg halbiert

200 g Kefen, längs in Streifen

180 g Dessert Extrafin (Sauermilch)

2 EL Aceto balsamico bianco

2 EL Olivenöl

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
und ganzer Saft

**je 1 Bund Dill, Kerbel, glattblättrige
Petersilie und Pfefferminze**

1 Bundzwiebel mit dem Grün,
in feinen Ringen

1 TL Salz

wenig Pfeffer

1. Fave-Bohnen im Salzwasser ca. 3 Min. knapp weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen, Häutchen entfernen.
2. Bohnen in demselben Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Kefen begeben, ca. 2 Min. mitkochen, kalt abspülen, abtropfen.
3. Sauermilch und alle Zutaten bis und mit Minze pürieren. Bundzwiebel daruntermischen, würzen. Bohnen begeben, mischen.

Tipp: Statt Fave-Bohnen tiefgekühlte Erbsli, angetaut, verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Bohnensalat ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

