

■ WEIßE BOHNEN ZU BASILIKUM-KRÄUTERPESTO AUF BLATTSALAT MIT SCHNITTLAUCHGARNITUR

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

100 g weiße dicke Bohnen
je 1 Stängel Kräuter für Pesto
(Basilikum, Petersilie,
Salbei, Thymian)

Saft von ½ Zitrone
100 ml Salatöl
1 Knoblauchzehe
1 Blattsalat

1 Bund Schnittlauch
zum Würzen:
Salz, Pfeffer
Zucker

- *Vorbereitung am Tag vorher: Bohnen 24 Stunden einweichen!*
- *Weißer Bohnen (nach dem Einweichen) ohne Salz kochen und abgießen.*
- *Basilikum, Petersilie, Salbei und Thymian in Salatöl pürieren und mit Pfeffer, Salz, etwas Zucker, Zitronensaft und fein gewürfeltem Knoblauch abschmecken.*
- *Das Pesto auf die noch warmen Bohnen geben und untermischen.*
- *Für circa 2 Stunden gut ziehen lassen.*
- *Salat putzen, waschen und Blätter in ganzen Stücken auf einem Teller anrichten. In die Mitte die Bohnen platzieren. Den Schnittlauch schneiden und als Garnierung darübergeben.*

Guten Appetit!

