

## ■ 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!*

