

Weiß-Bohnen-Salat

Zutaten (4 Personen):

- 2 Gläser weiße Bohnen (Abtropfgewicht je 490 g)
- 3 Zwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- Saft von 1 Zitrone
- 4 EL Weißweinessig
- 7 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 50 g schwarze Oliven (entsteint)

Zubereitung:

Bohnen in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen und trockenschütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Aus Zitronensaft, Essig und Öl eine Marinade rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Marinade mit Bohnen, Zwiebeln und Oliven vermischen. 30 Minuten durchziehen lassen. Petersilienblätter darüber streuen.

Quelle:

meine Familie & ich 6/1999