

Bohnensalat mit Speck (2 Personen)

400 gr	Grüne Bohnen gerüstet
1 Zweiglein	Bohnenkraut
½	Zwiebel fein gehackt
75 gr	Speckwürfeli
2 EL	Apfelessig
1 EL	Rapsöl
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
Salzwasser, siedend	

ZUBEREITUNG

1. Bohnen schräg in Stücke schneiden, mit dem Bohnenkraut im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. weichkochen.
2. Herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen.
3. Zwiebeln mit den Speck Würfeli in derselben Pfanne ca. 2 Min. anbraten. Bohnen daruntermischen.
4. Essig und Öl verrühren, würzen. Über die Bohnen giessen, mischen. Bohnensalat auf Tellern anrichten.

PASST ZU

- Foccacia