

Steirischer Käferbohnnensalat

Zutaten:

250 g Käferbohnen
1 Stk Zwiebel, rot
0.5 Bund Petersilie
1 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernöl
5 EL Balsamico
1 Prise Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker



Zubereitung

Käferbohnen mindestens 12h einweichen. Mit einer Prise Backpulver in Wasser weich kochen, in Sieb abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Petersilie hacken. Für das Dressing Kürbiskernöl, Wasser, Balsamico, Salz, Zucker und Pfeffer mit einem Schneebesen vermischen. Käferbohnen zusammen mit Zwiebel, Petersilie und dem Dressing gut verrühren und nach Belieben getrocknete/fettfrei-geröstete Kürbiskerne untermischen.

Salate

