

Käferbohnnensalat mit Rettich

Zutaten:

- 250 g getrocknete oder 500 g gekochte Käferbohnen aus dem Glas/der Dose
- 400 g weißer Rettich
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Kürbiskernöl
- Salz



Zubereitung:

Getrocknete Käferbohnen über Nacht in Wasser einweichen, in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag in frischem Wasser ca. 90 Minuten weichkochen. Abseihen und auskühlen lassen. Werden gekochte Käferbohnen aus der Dose verwendet, diese abseihen und gut abspülen.

Den Rettich in feine Scheiben oder Stücke raspeln. Die Bohnen salzen und mit Apfelessig und Kürbiskernöl marinieren, ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Den Rettich über den fertigen Salat streuen und servieren.

Tipp:

Alternativ zu Rettich passt auch eine fein geschnittene rote Zwiebel zum Käferbohnnensalat.

