



R e z e p t

Pintobohnen-Salat mit Mini-Salami

Zutaten

- 300 g getrocknete Pinto-Bohnen
- 250 g Mini-Salami
- 10 Zentimeter Salatgurke
- 3 Tomaten
- 5 Frühlingszwiebeln
- Zitronensaft, Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Die Bohnen über Nacht in viel kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen mit frischem, kaltem Wasser aufsetzen. Kurz vor dem Kochen das Wasser salzen, dann die Pinto-Bohnen ca. 60 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
- In der Zwischenzeit von den geputzten Frühlingszwiebeln das Weiße und etwas vom zarten Grün in feine Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Salatgurke schälen, ebenfalls entkernen und klein würfeln. Mini-Salami längs vierteln und quer in Stückchen schneiden.
- Alles zusammen mit den abgekühlten Bohnen vermischen. Mit Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer, ein paar Tropfen Zitronensaft und etwas Olivenöl abschmecken.