

Bohnensalat nach spanischer Art



Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Knoblauchzehen zerdrücken. Beides zu den abgetropften und abgespülten Bohnen in eine Schüssel geben und vermengen. Essig und Ketchup verrühren. Olivenöl, Pfeffer, Paprika und Tabasco dazugeben und vermengen. Den Salbei fein hacken und ebenfalls zur Soße geben. Alles unter die Bohnen mischen und mindestens 60 Minuten durchziehen lassen, aber besser einen Tag vorher zubereiten, dann ist er gut durchgezogen. Dazu wird Weißbrot gereicht. Kann zu allem gegessen werden, z.B. beim Grillen, Feste, Abendessen etc. etc.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Bohnen, rote aus der Dose

2 Zwiebel(n)

3 Zehe/n Knoblauch

4 EL Essig (Rotweinessig)

2 EL Tomatenketchup

6 EL Olivenöl

1 Spritzer Tabasco

1 Bund Salbei

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Rezept von: Nell1