

Rezept

Schwarzaugenbohnen-Salat mit Dill

Ein Rezept von Schwarzaugenbohnen-Salat mit Dill , am 26.04.2024

Zutaten

350 g getrocknete Schwarzaugenbohnen	2 Schalotten
6 Stängel Dill	1 Zitrone
8 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vorabend die Bohnen in einem Topf in reichlich Wasser über Nacht (mind. 12 Std.) einweichen.

2. Am nächsten Tag die Bohnen in ein Sieb abgießen und ab-brausen. Mit reichlich Wasser (ohne Salz) wieder in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren in ca. 1 Std. weich köcheln. Aufsteigende Trübstoffe dabei zwischendurch mit dem Schaumlöffel abschöpfen.

3. Die Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Bohnen mit Schalotten, Dill, Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat im Kühlschrank mindestens 1 Std. durchziehen lassen.