

Weisse - Bohnen - Salat

FÜR 4-6 PERSONEN

100 g	weisse Bohnen (Canellini)
..	Salbei
2	Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel, gehackt
1 Bund	Peterli, gehackt
3-4 EL	Olivenöl
1 EL	Rotweinessig
...	Salz und Pfeffer

Nach Belieben die Bohnen über Nacht in genügend kaltem Wasser einweichen. Dann abgiessen. Nach meiner Erfahrung ist das Einweichen jedoch nicht unbedingt nötig, wenn man genügend Zeit hat, um die Bohnen **sanft und lange** zu kochen.

Die Bohnen zusammen mit etwas Salbei und den zwei Knoblizehen in genügend **ungesalzenem** Wasser aufsetzen und bei kleiner Hitze genügend lange köcheln lassen. Die Bohnen werden zunächst schrumpelig, dann wieder fest. Nach mindestens 1 Stunde einen Bisstest machen und bei Bedarf die Bohnen weiterköcheln lassen, bis sie weich sind, aber die Schale noch nicht abgefallen ist. Abgiessen und etwas abkühlen lassen.

Öl, Essig, Zwiebel, Peterli sowie Salz und Pfeffer in einem Schüsselchen verrühren und über die Bohnen giessen. Gut mischen und einige Stunden ziehen lassen.