

# Bohnensalat mit Speck

Bohnenkraut

für 4 Personen:

300g Cocobohnen

500g Buschbohnen

2 Zweiglein Bohnenkraut

Salzwasser, siedend

Bohnen schräg in Stücke schneiden,  
mit dem Bohnenkraut im siedenden Salzwasser  
ca. 10 Min. weich kochen. Herausnehmen,  
kalt abspülen, abtropfen.

1 Schalotte

150g Speckwürkeli

Schalotte fein hacken, mit den Speckwürfeli  
in derselben Pfanne ca 2 Min anbraten.  
Bohnen daruntermischen.

2 EL Apfelessig

2 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Kapuzinerblüten

Essig und Öl verrühren, würzen. Über die  
Bohnen giessen, mischen.

Bohnensalat auf einem Teller anrichten, mit den Kapuzinerblüten  
garnieren.