

AMA

Professional

## Käferbohnnensalat mit Kalbspariser

Hauptspeise

Kalte Küche

Salate

### ZUBEREITUNG

Die getrockneten Käferbohnen mit der sechsfachen Menge Wasser über Nacht einweichen. Danach im Einweichwasser ca. 40 Minuten lang weich kochen. Aus Senf, Honig, Salz und Pfeffer, der Jungzwiebel sowie Apfelessig und Kürbiskernöl eine Marinade herstellen und über die abgetropften, gekochten Bohnen gießen, fein geschnittene Kalbspariser untermengen. Gut durchmischen und 2 Stunden ziehen lassen. Eventuell noch nachwürzen.



### ZUTATEN

250 g Käferbohnen  
getrocknet

150 g Kalbspariser

1 EL Dijon Senf

1 TL Honig

Salz, Pfeffer

1 Jungzwiebel mit Grün

Apfelessig

Kürbiskernöl