



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Bohnensalat**

Die Bohnen waschen, putzen und klein schnippeln. In kochendem Salzwasser zusammen mit dem Bohnenkraut ca. 12-18 Min. kochen (die Bohnen dürfen nicht zu weich werden!).

In der Zwischenzeit eine Marinade aus den fein geschnittenen Zwiebeln, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zubereiten.

Die heißen Bohnen abgießen und mit der Marinade mischen. Dann abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Zutaten: 1 kg Bohnen, grüne, 2 Zwiebel(n), fein, geschnittene 2 Zweig/e Bohnenkraut (kleine Zweige), 6 EL Essig, 4 EL Öl, 6 TL Zucker, 2 TL Salz, Pfeffer**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

