

ZWEIERLEI BOHNENSALAT MIT RÄUCHERLACHS



400 g grüne Bohnen	2 EL Weißweinessig
1 Dose weiße Bohnen (besser selbstgekocht, siehe Hilfreiches/Rezepte/Grundrezepte!)	4 EL Olivenöl
1 Zwiebel	1 Zweig Dill
2 EL flüssiger Honig	Salz
1-3 Messerspitzen Wasabipaste	200 g Räucherlachs in Scheiben

4 Portionen

1. Die grünen Bohnen putzen und in Salzwasser 8 Minuten kochen. Kalt abschrecken. Weiße Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Für die Vinaigrette die Zwiebel fein würfeln und mit Honig, Wasabi, Essig und Olivenöl glatt rühren. Dill fein hacken und unter die Vinaigrette rühren, mit Salz würzen.
3. Die grünen und weißen Bohnen mit der Vinaigrette mischen. Mit Räucherlachs servieren.

Quelle: Effilee (Ausgabe März/April 2011)