

# Beans-Salat

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten  
**Zutaten für 4 Personen**

300 g	Bohnen
	Salz
250 g	Soissonsbohnen
150 g	Kidneybohnen
1 Stück	Frühlingszwiebel
1 Stück	Zwiebel
100 g	Cherrytomaten
50 g	Grosse Oliven
1,5 Bund	Basilikum
4 EL	Aceto weiss oder rot
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle

Bohnen in reichlich Salzwasser 10 Minuten garen.  
Abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Soissons- und Kidneybohnen abgiessen und kalt abspülen.  
Frühlingszwiebel mitsamt Grün in schmale Ringe, rote Zwiebel in dünne Schnitze schneiden. Tomaten vierteln. Oliven in Ringe schneiden. Mit den Bohnensorten, Zwiebeln und Tomaten mischen.

Vom Basilikum einige Blättchen für die Dekoration beiseitelegen. Rest in Streifen schneiden und über die Bohnen streuen.

Balsamico und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce und Salat mischen, mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Mit beiseitegelegtem Basilikum garnieren.