

## ***Fasoj in Salsa (Fave-Salat mit Sardellen)***

### **Zutaten**

1/2 kg frische Dicke Bohnen  
1-2 Knoblauchzehen  
Ein paar Sardellenfilets  
Frisch gehackte Petersilie  
4 EL Olivenöl  
4 EL Rotweinessig  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Fave-Kerne in einem Topf mit eineinhalb Liter gesalzenem Wasser rund drei Minuten weichkochen. Sie sollten aber noch Biss haben. Abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen.

Die Fave-Kerne schälen, indem man sie zwischen zwei Finger zusammendrückt.

In einer kleinen Pfanne die zerdrückte Knoblauchzehe im Olivenöl anschwitzen lassen. Die Sardellenfilets hinzufügen, dünsten lassen, mit dem Kochlöffel zerquetschen, bis sie zerfallen.

Etwas von der Petersilie und den Essig hinzufügen. Köcheln lassen, salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe entfernen.

Die Fave in eine Schüssel geben, mit der Essig-Sardellen-Sauce übergiessen und mit der restlichen Petersilie mischen. Eine Stunde ziehen lassen.

\*\*\*