

## Dörrbohnenalat

### Zutaten (für 4 Personen)

100 g Dörrbohnen  
Gemüsebouillon

#### Vinaigrette:

1 weisse Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
4 EL kaltgepresstes Rapsöl  
1 EL Rotweinessig  
1 EL Aceto Balsamico  
1 EL Senf  
wenig Gemüsebouillon

#### Garnitur:

Baumnüsse

### Zubereitung

Die Dörrbohnen über Nacht in kaltes Wasser einlegen. Das Einweichwasser weggiessen und die Bohnen in Gemüsebouillon 30 Min. bissfest kochen. Für die Vinaigrette alle Zutaten vermischen. Die weichgekochten Bohnen mit der Sauce vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit grob gehackten Baumnüssen garnieren.