

Bohnen, Fisolen und Erpfisalat mit Rauchwurzeln



Bohnen, Fisolen und Erpfisalat mit Rauchwurzeln

BOHNEN mind. 4 Stunden einweichen, Einweichwasser abgießen und mit frischem Wasser kochen (30 min im Druckkochtopf) mit Salz, Essig und Öl marinieren.

FISOLEN putzen, schneiden, kochen, mit Zwiebel, Knoblauch, Salz Essig und Öl anmachen

ERDÄPFEL kochen, schälen, in Scheiben schneiden und Salz, Zucker, Essig, Öl hinzufügen.

Zum Abschluss RAUCHWURZEN (gibt es im Formosa, 1060, Barnabitengasse 6) schneiden, anbraten und über die Salate geben.

Das ist zugegebenermaßen eine recht aufwändige Komposition, aber sie läßt keine Wünsche offen.

Guten Appetit!