

Spanischer Bohnensalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kleine Dose Kidneybohnen (ca. 255 g Abtropfgewicht), 1 kleine Dose weiße Bohnen (ca. 255 g Abtropfgewicht), 1 kleine Dose gescheckte Bohnen (ca. 255 g Abtropfgewicht), 2 mittelgroße Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, 4 Esslöffel Rotweinessig, 2 Esslöffel Tomatenketchup, 6 Esslöffel Olivenöl, 2-3 Spritzer Tabasco (oder nach Belieben), Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß.

Die Zubereitung:

Bohnen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und würfeln.

Bohnen und Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem durchgepressten Knoblauch vermengen.

Aus Essig, Ketchup, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tabasco eine Marinade rühren und sie über die Bohnen geben. Alles gut miteinander vermischen.

Abgedeckt im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.