

Gabriellas Salatsauce



BOHNENSALAT MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (3-4 PERS.)

Ein Rezept von Annette Hoffmann, Freudenberg

**400- 500 g Cannellini-Bohnen (aus der Dose - oder andere gute Sorte weisse Bohnen),
150 g gut schmeckende, aromatische Tomaten, 1 Bund glatte Petersilie,
1-3 Knoblauchzehen, 1-3 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt),
Salz, Pfeffer, Gabriellas Salatsauce nach Belieben**

Für die Fleischvariante: Kassler, Cabanossi oder andere scharfe Salami

Bohnen in einem Sieb gut abspülen (mindestens 2 - 3 mal), abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, putzen, fein würfeln, Petersilienblätter klein schneiden. Knoblauch fein hacken, wer es mag, kann auch den Knoblauch in feine Scheiben schneiden, ist leckerer, finde ich, aber es mag ja nicht jeder, auf dem Knoblauch herumbeißen... Bohnen, Knoblauch, Zitronenschale (reichlich, aber bitte abschmecken) in eine Schüssel geben, salzen, und gut durchmischen. Gabriellas Salatsauce, Tomaten, Petersilie hinzu, mit Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten erst unmittelbar vor dem Verzehr gut vermengen!

Variante mit Fleisch: Scharf angebratenes, kleingeschnittenes Kassler oder kleingeschnittene Cabanossi oder eine andere scharfe Salami unterrühren.

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenu 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16
F: 0221 38 20 22
info@gabriellas.de
www.gabriellas.de

