



Salat aus Radieschen und dicken Bohnen

Zutaten für 4 Personen

- 500g dicke Bohnen
- 350g Radieschen
- 1/2 rote Zwiebel, fein geschnitten
- 2 EL fein gehackter Koriander
- 30g eingelegte Zitrone
- Saft von 2 Zitronensaft
- 2 EL gehackte glatte Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 200ml grüne Tahinisauce
- 4 kleine Pitabrote
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die dicken Bohnen in einen Topf mit kochendem Wasser geben und 1-2min garen. In ein großes Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Bohnen enthäuten.

Radieschen in jeweils 6 Schiffchen schneiden und mit den Bohnen, Zwiebel, Koriander, eingelegter Zitrone, Zitronensaft, Petersilie, Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen.

