

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### RADIESLI – BOHNEN SALAT MIT BIER-DRESSING

#### Zutaten:

250 g	Bohnen grün
1 bund	Radiesli, in feine Scheiben geschnitten
1 DL	Irishes Bier oder Helles Weizenbier (mit oder ohne Alkohol)
1 Stk.	Chili
½ Bund	Kerbel oder Schnittlauch
1 EL	Senf
1 EL	Essig
2 EL	Raps- oder Olivenöl
etwas	Salz oder Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

Bohnen im Bier zugedeckt weich kochen. Bohnen aus dem Biersud heben und evtl. noch etwas kleiner schneiden. In eine Schüssel geben.

Radiesli in feine Scheiben schneiden. Chili halbieren und entkernen. Chili und Kerbel oder Schnittlauch hacken.

Senf, Essig, Öl, Chili und Kerbel (oder Schnittlauch) vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit Bohnen und Radiesli mischen. Ca 15 Minuten ziehen lassen.

Tipp – dazu passen Wienerwürste, Weisswürste oder sogar Salsiccia. Mit Laugenbrezeln servieren.