

Bohnen-Ceviche

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Bohnen-Ceviche

- 300g rote Bohnen
- 300g Soissonsbohnen
- 80g schwarze Oliven
- 120g Gurken
- 160g Cherrytomaten
- 1 rote Zwiebel
- 3-4 Limetten, Saft
- 3-4 EL Olivenöl
- Einige Zweige Koriander und Peterli,
- 1-2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung Bohnen-Ceviche

Die Bohnen gut abspülen und abtropfen. Die Kräuter hacken und die Frühlingszwiebel fein schneiden. Die Gurken klein schneiden und die Cherrytomaten halbieren. Die rote Zwiebel in feine Streifen schneiden. Der Limettensaft und das Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten mischen und mit dem Limetten-Olivenöl mischen und für mindestens eine Viertelstunde durchziehen lassen.