

"Weiße Bohnen in Olivenöl":

Zutaten:

1	Dose (250 g Abtropfgewicht) weiße Bohnen / Fagioli di Spagna
5 - 6 Eßl	Olivenöl extravergine
1 - 2 Teel	Balsamico-Essig
1/2	Bund Petersilie
1	kleine Zwiebel
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln und die Petersilie fein hacken und über die Bohnen geben. Nun mit etwas Salz und Pfeffer würzen, das Olivenöl und den Balsamico zugeben und gut durchmischen. Das weitere Abschmecken mit Pfeffer, Salz oder Balsamico ist dem eigenen "Gusto" überlassen. Wichtig ist nur viel gutes Olivenöl zu verwenden und mit dem Salz sparsam umzugehen.

Phantastisch als Beilage oder Vorspeise geeignet!

Vino e olio da Giuseppe

Italienische Weine und Feinkost

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

Josef Schönlinner

Kohlstatt 6

83119 Obing

Tel 08624-4580

Fax 08624-876878

www.vinoeolio-online.de