



Kochbuch „Cape Wine Braai Master – Grillen wie Südafrikas Weinmacher“

## **BOHNENSALAT MIT ZITRONENGRASPESTO**

### **Zutaten:**

- 140 g dicke Bohnen mit Schale (aus der Dose)
- 350 g feine grüne Bohnen (aus der Dose)
- 200 g Erbsen (aus der Dose)
- 12 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Tasse glatte Petersilie

### **Zubereitung:**

Um die Schalen einfacher zu entfernen, die dicken Bohnen für einige Minuten in Wasser dünsten und danach kurz in Eiswasser tauchen. Nun die grünen Bohnen, Erbsen und Frühlingszwiebeln in einem Topf mit wenig Wasser “al dente“ dünsten. Dann sofort in Eiswasser tauchen, damit sie ihre frische Farbe behalten. Die Petersilie grob hacken und dazugeben.

### **ZITRONENGRASPESTO**

### **Zutaten:**

- 2 Stängel Zitronengras, fein gehackt
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 100 g Pinienkerne
- Knoblauchzehen
- Zitronensaft
- Salz und weißer Pfeffer zum Abschmecken

### **Zubereitung:**

Zitronengras, Olivenöl, Pinienkerne und eventuell etwas Knoblauch zu einer glatten Paste verrühren und nach Bedarf mehr Öl dazugeben. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Das Pesto über die gemischten Bohnen gießen, gut vermischen und servieren.

**Südafrika Weininformation**

PM Kommunikation Fremersbergstraße 29 – 76530 Baden-Baden  
Tel.: 07221-396 32 30 – Fax: 07221-396 32 40  
info@suedafrika-wein.de – www.suedafrika-wein.de