

## Käferbohnenalat mit Pastrami

100 g getrocknete Käferbohnen  
(am Vortag einweichen)  
1 Schalotte  
3-4 Frühlingszwiebeln  
1 Paprikaschote (rot oder gelb)  
ev. etwas Bohnenkraut  
100 g Pastrami

### Marinade:

1 EL Apfelessig  
3-4 EL Kürbiskernöl  
Pfeffer & Salz

### Pesto:

1 Handvoll Kürbiskerne  
1 TL grobes Salz  
einige Scheibchen geschälter Ingwer  
Kürbiskernöl (2-3 EL)  
Pfeffer



### Zubereitung:

Die eingeweichten Bohnen abgießen und in Wasser – ev. mit einigen Zweigen Bohnenkraut – ca. 1 Std. lang weichkochen.

Die Schalotte halbieren und in Ringe, Frühlingszwiebel in Längsstreifen schneiden. Paprika in grobe Längsstreifen teilen. Einige Streifen der Frühlingszwiebel beiseitelegen.

Aus Essig, Öl, Pfeffer und Salz eine Marinade zubereiten.

Wenn die Bohnen weich sind, abgießen und lauwarm mit dem Gemüse und der Marinade vermischen und ziehen lassen.

Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne rösten und im Mörser mit grobem Salz, Ingwer und Kürbiskernöl zu einer Paste verrühren. Einige Löffel davon unter den Bohnensalat rühren.

Pastrami in grobe Streifen schneiden oder zerreißen.

Den Salat auf Schüsseln aufteilen, mit dem Pastrami, einigen Streifen Frühlingszwiebel und dem restlichen Pesto servieren. (Petra Eder, 12.9.2018)