

**Warmer Kidney Bohnensalat** (2 Portionen)**Zutaten:**

- 200g Kidney Bohnen
- 50g Schinken, gewürfelt
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft

**Zubereitung:**

Bohnen waschen und mit etwas Flüssigkeit in einen Beutel geben. Zwiebeln fein schneiden, zusammen mit Schinken und einer Prise Salz zu den Bohnen geben und alles ca. 3-4 Minuten garen. Öl und Zitronensaft verquirlen, etwas Pfeffer und eine Prise Zucker hinzugeben und über dem warmen Bohnensalat verteilen – fertig!