

Erbsen-Zuckerschoten-Salat

Für zwei Personen

50 g Zuckerschoten	50 g Erbsen	25 g Erbsensprossen
1 Zweig Minze	1 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
2 TL Ahornsirup	Salz	Pfeffer

Zuckerschoten putzen und mit den Erbsen 2-3 Minuten im Salzwasser garen. Erbsensprossen und Minze waschen und abzupfen. Erbsen kalt abschrecken und mit Minze und Erbsensprossen in eine Schüssel geben. 1 EL Rapsöl, Weißweinessig und Ahornsirup verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Erbsen-Zuckerschoten-Salat geben.

Sidney Schlange am 11. Februar 2016