

# BOHRIN

## Zutaten

- 500g weiße Bohnen (Glas/Dose)
- 1 Bund frische Minze
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL weißer Balsamico
- 200g Rinderlende
- Salz, Pfeffer

FOTO  
FOLGT

## Zubereitung

Bohnen in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Minze waschen, trocken schütteln und grob hacken. Beides in eine große Schüssel geben. Für das Dressing Olivenöl mit Balsamico verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Dressing zu den Bohnen und der Minze geben und den Salat ca. 10 Min. ruhen lassen. Währenddessen das Fleisch waschen gut trocken tupfen und in Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch gar braten. Das gebratene Fleisch mit dem Bohnensalat anrichten.

Tipp: