



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Fisolensalat

Zubereitung

Gekochte, geschnittene Fisolen kalt schwemmen, abtropfen lassen. Mit BONA Öl abmischen, Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, eventuell Wasser begeben. Eine Stunde marinieren lassen, öfter zart umrühren.

Das Foto stammt von BONAfamilie-Fan Magdalena Putz.

Zutaten

4 Personen

600 g Fisolen, geputzt

50 g Zwiebeln, feingeschnitten

4 EL Apfelessig

8 EL BONA Öl

Salz

Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

etwas Wasser