

Italienischer Bohnensalat

Zutaten für 4 Personen

- 500 g grüne Bohnen
- 6 Knoblauchzehen
- 6 Esslöffel Olivenöl
- ¼ Liter Gemüsebrühe
- 100 g Kirschtomaten
- 100 g Rucola
- 40 g Parmesan
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 6 Esslöffel Balsamico
- 2 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen in 1 Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Bohnen und Gemüsebrühe hinzufügen. Alles zugedeckt ca. 6 Minuten dünsten.

Den Parmaschinken ohne Fett knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Aus Balsamico, restlichem Olivenöl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren.

Die Bohnen aus der Brühe nehmen und sofort mit der Sauce mischen. Die halbierten Kirschtomaten und den Rucola hinzugeben.

Den noch warmen Salat auf die Teller verteilen, mit dem Parmaschinken dekorieren. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten