

Weißer Bohnen-Panzanella-Salat

Für 4 Personen

200 g dicke weiße Bohnenkerne	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl	750 ml Gemüsebrühe	1 Zweig Rosmarin
2 Stangen Staudensellerie	2 Tomaten	1/2 Bund Rucola
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	etwas Salz, Pfeffer
2-3 EL Weißweinessig	100 g Ciabatta	70 g Pecorino

Die Bohnen in einer Schüssel mit reichlich Wasser (ca. 1 l) über Nacht einweichen.

Vor dem Kochen die Bohnen abschütten.

Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen, die eingeweichten Bohnen zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen. Rosmarinzweig zugeben und die Bohnen zugedeckt bei milder Hitze weich kochen (dauert ca. 1,5 Stunden).

Dann die Bohnen lauwarm abkühlen lassen und den Rosmarinzweig entfernen.

In der Zwischenzeit Staudensellerie waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten vierteln, den Strunkansatz und die Kerne entfernen. Dann die Tomatenstücke nochmals halbieren. Rucola abspülen und trocken schütteln.

Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Bohnen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit 3 EL Olivenöl und Essig gut vermischen. Staudensellerie, Tomaten und Kräuter untermischen und abschmecken.

Das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl und einer angebrühten Knoblauchzehe die Brotwürfel goldbraun braten.

Rucola und Brotwürfel unter den Salat mischen und sofort servieren. Nach Belieben mit grob geriebenen Pecorino bestreuen.

Vincent Klink am 30. April 2015