

Feinschmecker-Salat mit Bohnen, Erbsen und Burrata

Für 2 Personen

150 g festk. Kartoffeln	Salz	150 g grüne Bohnen
$\frac{1}{2}$ Tasse TK-Erbsen	1 kleine rote Zwiebel	2 Eier, hart gekocht
100 g Thunfisch in Öl	2–3 grüne Oliven	2–3 schwarze Oliven
1 TL Kapern (Glas)	2 dicke Scheiben Ciabatta	1 TL Butter
1 kleine Knoblauchzehe	1 Kugel Burrata (100 g)	

Für die Vinaigrette:

2 EL weißer Balsamico-Essig	2 Msp. Zucker	$\frac{1}{2}$ TL grober Senf
2 $\frac{1}{2}$ EL hochwert. Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Zitronenthymian

Für den Salat die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgießen und lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen die Bohnen putzen, waschen und in Salzwasser bissfest blanchieren.

Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Erbsen nach Packungsangabe bissfest kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden.

Die Eier pellen und würfeln. Den Thunfisch grob zerpfücken.

Kartoffeln und Bohnen in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Erbsen, Eier und Thunfisch mit grünen und schwarzen Oliven sowie Kapern zugeben und vorsichtig vermengen.

Für die Vinaigrette Balsamico-Essig, Zucker, Senf und Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Fein gehackten Zitronenthymian unterrühren, über den Salat gießen und locker vermengen. Ciabatta würfeln und in einer Pfanne in Butter bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren rösten. Knoblauchzehe schälen, in die Pfanne pressen und mitrösten. Die Knoblauchbrotwürfel unter den Salat mengen.

Burrata grob zerpfücken, auf dem Salat geben und servieren.

Christian Henze am 06. Dezember 2019