

Bohnen-Salat

Für 2 Portionen

100 g grüne Bohnen	50 g Parma-Schinken	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 EL Dijon-Senf	4 Stiele Petersilie
1 Zweig Rosmarin	3 EL Weißweinessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Als erstes die Bohnen in einem Topf in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in feine Ringe bzw. Stifte schneiden. Den Parma-Schinken ebenfalls grob hacken. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Rosmarin und Petersilie fein hacken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Danach den Schinken hinzufügen und anschwitzen. Das Pfannengemüse in eine Schüssel füllen und den Dijon-Senf sowie den Weißweinessig begeben. Alles gut verrühren und etwas Olivenöl untermischen. Die gegarten Bohnen mit in die Schüssel geben, alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen. Den Bohnensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 07. 06. 2012