

# Lauwarmer Bohnensalat



Die Kartoffeln in Spalten schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und Salz und Pfeffer darübergeben. Bei 180 °C Umluft goldbraun backen.

Währenddessen die Brechbohnen waschen und bissfest blanchieren. Die Zwiebeln in Spalten schneiden und mit dem Speck anbraten.

Die Kräuter fein hacken. Wenn die Kartoffeln fertig sind, alles in eine Schüssel geben.

Den Knoblauch dazupressen, die Kräuter drüber und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch etwas Olivenöl zugeben.

## Zutaten für 4 Portionen:

400 g Kartoffel(n)

400 g Brechbohnen

3 Zwiebel(n)

3 Zehe/n Knoblauch

n. B. Rosmarin

n. B. Petersilie

200 g Speckwürfel

etwas Salz und Pfeffer

n. B. Zitronensaft

n. B. Olivenöl

**Rezept von: Neko\_Food**