

Salat von grünen Bohnen, Pfifferlingen und Speck



Die Zutaten für die Marinade gut verrühren oder in einem Schüttelbecher mixen.

Die Bohnen waschen, putzen, in mundgerechte Stücke brechen und in Salzwasser mit Bohnenkraut in ca. 8 Minuten bissfest kochen. Abgießen, sehr gut mit kaltem Wasser abschrecken, mit der Marinade verrühren und mindestens 4 Stunden, gerne auch über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Dabei ab und zu durchmischen.

Die Pfifferlinge putzen, große Pilze eventuell teilen und in etwas Öl braten. Bacon in etwas Öl knusprig braten. Pfifferlinge und Bacon unter die marinierten Bohnen heben, abschmecken und servieren.

Mit etwas Brot ein leichtes Sommergericht. Passt auch gut als Vorspeise, Beilage zum Grillen oder auf ein Buffet.

Für Vegetarier den Bacon weglassen und etwas mehr salzen.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Bohnen, grüne

500 g Pfifferlinge

10 Scheibe/n Bacon

Bohnenkraut

etwas Öl, zum Braten

Für die Marinade:

1 Teil/e Balsamico, hell

½ Teil/e Senf

2 Teil/e Öl, neutrales oder Walnussöl

1 Zehe/n Knoblauch, gepresst, evtl. mehr

Salz und Pfeffer

Rezept von: dodith