WEISSER BOHNENSALAT MIT GRILLKÄSE

BOHNEN | SALAT | 45-60 MIN | VEGETARISCH

Produktempfehlungen

WEISSE BOHNEN

Zutaten (Für 4 Personen)

500 g Müller's Mühle Weiße Bohnen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g Kirschtomaten
1 Bund Petersilie
1 Kästchen Kresse

Für das Dressing:
100 ml Gemüsebrühe
75 ml Estragonessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
75 ml Olivenöl
400 g Halumi (Grillkäse)
Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitungen

Die Bohnen in eine Schüssel geben und über Nacht einweichen. Gut abtropfen lassen und in ungesalzenem Wasser ca. 50 Minuten weich kochen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Kirschtomaten waschen, den Strunk herausschneiden und die Tomaten halbieren. Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch zu den Bohnen geben. Die Petersilie verlesen, waschen, klein schneiden und unter die Bohnen heben. Die Kresse abscheiden und zu den Bohnen geben. Für das Dressing die Gemüsebrühe mit dem Estragonessig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Das Olivenöl einrühren und den Bohnensalat damit anmachen. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Den Halumi in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill garen. Den Bohnensalat dekorativ anrichten, mit dem Grillkäse belegen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und sofort servieren.