drehscheibe

Küchenträume

Nathalies und Jennifers mediterraner Bohnensalat mit Chorizo-Baguette

Für 2 Portionen

Zutaten	**Zubereitung**
300 g frische Bohnen (z.B. Stangenbohnen oder Buschbohnen)	Schwarze Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Danach ins kochende Wasser geben für ein paar Minuten, anschließend die Hitze reduzieren und für 70 Minuten leicht köcheln lassen. Danach kurz unter kaltem Wasser abschrecken.
50 g schwarze Bohnen	
100 g Kartoffeln	Kirschtomaten halbieren und in eine feuerfeste Schale geben. Mit Olivenöl leicht übergießen, Rosmarin, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und Salz hinzugeben. Bei 220°C Hitze für ca. 20 Minuten in den Ofen.
5 Kirschtomaten	Anschließend abkühlen lassen.
½ Bund glatte Petersilie	Grüne Bohnen waschen und putzen. Dann zurechtschneiden und ins kochende Salzwasser geben für ca. 8 Minuten. Sie sollten etwas Biss
1 Zweig Rosmarin	haben. Dann in Eiswasser abschrecken.
1 unbehandelte Zitrone	Festkochende Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In Salzwasser geben und zum Kochen bringen. Je nach
1 Knoblauchzehe	Größe der Würfel ca. 4-6 Minuten. Abgießen und direkt mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer und eventuell Salz marinieren.
½ Baguette	
60 g Chorizo	Glatte Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.
3-4 EL Olivenöl	Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Zitronensaft, Fleur de Sel, schwarzen Pfeffer und Pimente d´Espelette abschmecken.
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer und Pimente d´Espelette	Baguette aufschneiden mit Oilvenöl betreufeln, Fleur de Sel und die Chorizo darauf legen.

Guten Appetit!