

Nathalies und Jennifers Bohnen-Salat mit Chorizo-Baguette

Für 2 Portionen:

300 g frische Bohnen	50 g schwarze Bohnen	100 g Kartoffeln
5 Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Baguette
60 g Chorizo	3-4 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	Pimente-d´Espelette	

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.

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. Anschließend abkühlen lassen.

Grüne Bohnen waschen und putzen. Dann zurechtschneiden und ins kochende Salzwasser geben für ca. 8 Minuten. Sie sollten etwas Biss haben. Dann in Eiswasser abschrecken.

Festkochende Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In Salzwasser geben und zum Kochen bringen. Je nach Größe der Würfel ca. 4-6 Minuten. Abgießen und direkt mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer und eventuell Salz marinieren.

Glatte Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Zitronensaft, Meersalz, schwarzen Pfeffer und Pimente d´Espelette abschmecken. Baguette aufschneiden mit Olivenöl betreufeln, Meersalz und die Chorizo darauf legen.

NN am 10. Januar 2018