

# Toskanischer Bohnen-Salat

## Für zwei Personen

300 g Prinzessbohnen	1 Ciabatta	4 Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	0,5 Bund Basilikum
6 schwarze Oliven	1 EL Pinienkerne	50 g Parmesan
4 EL weißer Balsamico	6 EL Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Wasser in dem Dampfgartopf erhitzen. Die Bohnen putzen, die unteren Enden abschneiden und in dem Dampfgartopf bissfest garen. Für das Pesto den Basilikum, bis auf zwei Zweige, zupfen. Den Saft der Zitrone pressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und grob zerteilen. Den Parmesan reiben. Das Ganze mit den Pinienkernen, Essig, Gemüsefond und zwei Esslöffeln Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei zwei Tomaten den Strunk herausschneiden und die Tomaten in Spalten schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden. Die Bohnen mit dem Pesto, Tomaten und Oliven vermengen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und mit dem verbliebenen frischen Knoblauch einreiben. Die Ciabattascheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rösten. Die verbliebenen Tomaten vom Strunk befreien und sehr fein hacken. Den restlichen Basilikum fein hacken und mit den Tomaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Ciabattascheiben geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Bruschetta zusammen mit dem Bohnensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Otte am 18. Dezember 2012