



Böhnchen-Pfifferlingssalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, wenn Böhnchen wachsen und Pilze sprießen, passt zu Vielem

Zutaten

- 250 g feine Böhnchen
- Etwas frisches Bohnenkraut
- 300 g Pfifferlinge
- 50 g Speck in dünnen Streifen
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
- Für die Marinade:
- 1 rote Zwiebel, Schalotten oder einige Frühlingszwiebeln, gewürfelt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 3 EL Sherryessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Böhnchen fädeln, waschen und in kochendem Salzwasser "bissfest" blanchieren, abgießen, abschrecken.

Schritt2

Die Marinaden Zutaten zu einem schmackhaften Dressing verrühren.

Schritt3

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

Den Speck in einer Stielpfanne mit einem Tropfen Olivenöl anschwitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben.

Schritt5

Dann folgen etwas Zeit versetzt die Pfifferlinge, 1- 2 min. mit einander braten.

Schritt6

Mit den Böhnchen zur Marinade geben, durchmischen, durchziehen lassen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** bohnen, pfifferlinge, salat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/boehnchen-pfifferlingssalat/>