



# Französischer Bohnensalat mit Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als kleine Vorspeise oder Mahlzeit mit knusprigem Baguette

## Zutaten

- 500 g junge Strauchbohnen, geputzt, gefädelt
- Etwas getrocknetes Bohnenkraut
- 10 dünne Scheiben magerer Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund glatte Petersilie
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 große Fleischtomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, in groben Würfeln
- Eine 1/2, fein gewürfelte Chilischote
- 6 El Olivenöl
- 5 El Weinessig
- 1/2 Tütchen Safran
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die geputzten, gefädelten Bohnen in Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "bissfest" blanchieren, abschütten. Mit kaltem Wasser abschrecken und wieder gut abtropfen lassen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit die Speckscheiben in einer Stielpfanne, trocken ausbraten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### Schritt3

Die Safranfäden mit dem 1 Tl Knoblauchsatz verreiben, den Essig dazu geben, salzen und pfeffern.

Mit dem Olivenöl aufschlagen und die Zwiebel - und Chiliwürfel dazu geben.

#### **Schritt4**

Über die Bohnen geben, die Tomaten, Petersilie und Schnittlauch unter heben.

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

Etwas durchziehen, marinieren lassen, portionieren und mit den krossen Speckscheiben garnieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-bohnensalat-mit-speck/>