



Salat von Keniaböhnchen, Pfifferlingen, Schalotten und Kirschtomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Die einfache, schnelle kleine Vorspeise

Zutaten

- 200 g hauchdünn geschnittenen Rinderschinken
- 300 g Kenia Böhnchen
- 200 g frische Pfifferlinge
- 150 g gleichmäßig große Schalotten
- 250 g Kirschtomaten
- Etwas gehobelten Parmesan oder Bergkäse
- Gehackte Petersilie, Thymian, Schnittlauch
- Etwas heller Balsamico
- 1 Tl Senf
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Dressing:

Schritt3

Aus den gehackten Kräutern, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Olivenöl einen geschmackvollen Dressing rühren.

Schritt4

Das Gemüse:

Schritt5

Die Kenia Böhnchen putzen, schräg halbieren und in Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "bissfest" blanchieren; abkühlen und zum Dressing geben.

Schritt6

Die Pfifferlinge nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. Auf gleiche Größe schneiden und 2 - 3 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, ebenfalls zum Dressing geben.

Schritt7

Die Schalotten pellen und in heißem Olivenöl 3 - 4 min. braten zum Dressing geben, ebenfalls die halbierten Kirschtomaten.

Schritt8

Alles vermengen, 1 - 2 Stunden durchziehen lassen, den gehobelten Käse darüber geben .

Schritt9

Den Rinderschinken zu einer Rose gedreht dazu platzieren.

Schritt10

Dazu reiche ich Röstbrot von Meterbrot oder Ciabatta und Landbutter.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, dekorativ, einfach, frisch, kleine Vorspeise, schnell

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-keniabohnchen-pfifferlingen-schalotten-und-kirschtomaten/>