

## Raffinierter Bohnensalat

Schmeckt nach Mittelmeer! Pinienkerne, Parmesan und Rosinen machen diesen Bohnensalat zu einem sommerlichen Hochgenuss.



### Zutaten für ca. 7 Personen:

- 1 kg breite Bohnen
- Salz
- 6 Stiele Bohnenkraut
- 100 g Pinienkerne
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Parmesan am Stück
- 200 g magerer Schinken
- 100 g Rosinen
- 200 ml heller Balsamico Essig
- 200 ml Olivenöl
- 1 EL Senf
- 15 g Honig
- Pfeffer

### Zubereitung:

- Bohnen schräg in 2 cm große Stücke schneiden, in Salzwasser und mit 5 Stielen Bohnenkraut bissfest garen. Mit kaltem Wasser kurz abschrecken, damit die Bohnen ihre grüne Farbe behalten.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

- Zwiebeln in feine Spalten schneiden. Parmesan hobeln. Schinken fein würfeln. Pinienkerne, Parmesan, Schinkenwürfel, Zwiebeln und Rosinen zu den Bohnen geben.
- Für das Dressing Balsamico, Olivenöl, Senf, Honig, restlichen Bohnenkrautblätter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren und mit den Bohnen vermengen.