Lauch-Bohnensalat mit Apfelstückchen

Ein deftiger Winter-Salat, passend als Beilage zu Wurst oder Geräuchtem, aber auch zu "Gschwellten". Der Lauch ist kurz im Dampf gegart und ist noch leicht knackig. Dazu mundgerecht geschnittene Dörrbohnen und Apfelwürfeli. Die Sauce ist ganz italienisch: Balsamico bianco, Olivenöl und etwas Pfeffer, keine weiteren Gewürze oder Kräuter, die Hauptzutaten sind würzig genug.

Ich habe einen Rest fertig zubereitete Dörrbohnen vorrätig gehabt. Natürlich eignen sich auch grüne Bohnen aus dem Gefrierfach für dieses Rezept, der Salat wird damit etwas milder.

Zutaten (3-4 Beilagen)

```
1    grosser Lauch (ca. 300g - 400g)
150g Dörrbohnen (fertig gekocht)
1    saurer Apfel (Boskoop)
2El  Balsamico bianco
3El  Olivenöl
     Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Lauch rüsten und in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. In einem Sieb im Wasserdampf 6 Minuten garen. Der Lauch soll noch ganz wenig knirschen zwischen den Zähnen. Auskühlen lassen.

Gekochte Dörrbohnen in mundgerechte Stücke schneiden (halbieren) und in eine Schüssel geben. Den ausgekühlten Lauch, Olivenöl und Balsamico zugeben, mit wenig Pfeffer würzen und sorgfältig vermischen.

Zum Schluss den Apfel schälen, in Schnitze scheiden und das Kerngehäuse entfernen.

In ca. 2mm dicke Scheibchen schneiden und sogleich unter den Salat mischen, damit Apfelstückchen nicht braun werden.

Vor dem Servieren eine Stunde ziehen lassen.

Lauch im Dampf garen (Pfanne mit Siebeinsatz)