



## Mediteraner Salat mit Butterbohnen

Die gelben Butterbohnen sind ungemein zart und fleischig. Sie sind nur für kurze Zeit anfangs Sommer auf dem Markt zu finden und man sie dann findet, unbedingt zugreifen! Sie können gleich wie grüne Bohnen zubereitet werden und eignen sich sehr gut für einen leckeren, mediterranen Bohnensalat: Vermischt mit Oliven, Tomaten, Mozzarella und grob gehackter, milder, roter Zwiebel. Als Garnitur ein paar Späne Parmesan. Das ist zum Beispiel eine exzellente Beilage zu Grilladen.

### Zutaten (4 Beilagen)

400g	Butterbohnen
1	grosse Knoblauchzehe
2dl	Gemüsebouillon
	Olivenöl
5	Datteltomaten
80g	schwarze Oliven
100g	Mozzarella-Perlen
50g	rote Zwiebel
etwas	Parmesan am Stück
4El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
1Tl	Estragon, getrocknet
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Butterbohnen rüsten und halbieren. Knoblauch grob hacken.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch zugeben und ca. 2 Minuten dünsten ohne das er braun wird. Bohnen zugeben, 2-3 Minuten mitdünsten, dabei ein paar mal wenden. Bouillon

dazugießen und zugedeckt ca. 20 - 25 Minuten schmoren lassen. Ab und zu wenden. Die Bohnen sollten zum Schluss noch ganz leicht knackig sein. Bohnen abgießen und auskühlen lassen.

Zwiebel grob hacken, Oliven entsteinen und in Stücke schneiden. Tomaten halbieren, entkernen und in ca. 1-2cm grosse Stücke schneiden. Mozzarella-Perlen halbieren.

Olivenöl und Balsamico mischen, mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten vermischen und den Salat 1 Stunde ziehen lassen. Anrichten und mit ein paar Spänen Parmesen bestreuen.



