



Bohnen-Penne-Salat mit Oliven, Tomaten, Knoblauch und Mozzarella

Der reichhaltige Salat passt sehr gut zu Grilladen, aber nicht nur, auch als sommerliche Hauptmahlzeit ist er ein Genuss, der nichts vermissen lässt. Mit den Tomaten, dem Knoblauch und den schwarzen Oliven besitzt er auch einen südlichen Charme. Die Sauce mit Olivenöl, feinem Apfelessig (Gölles) und etwas Zitronensaft verleiht ihm eine schöne, fruchtige Note.

Zutaten (2-3 Hauptmahlzeiten)

| | |
|---------|----------------------------|
| 200g | grüne Bohnen |
| 100g | Penne |
| 12 | fleischige schwarze Oliven |
| 3 | Datteltomaten |
| 1/2 | Zwiebel |
| 1 | grosse Knoblauchzehe |
| 4El | Olivenöl |
| 1 1/2El | Apfelessig |
| 1/2El | Zitronensaft |
| 1 | hartgekochtes Ei |
| 120g | Mozzarella |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

Olivenöl, Apfelessig und Zitronensaft vermischen. Zwiebel hacken und zugeben. Oliven in kleine Stücke schneiden, Datteltomaten entkernen und kleine Würfelchen schneiden und zugeben. Knoblauchzehe dazupressen. Zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen. Vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Bohnen rüsten und in Salzwasser kochen. Sie sollten noch ganz leicht knackig sein. Abgessen und auskühlen lassen und halbieren.

Penne gut al dente kochen. Mit kaltem Wasser kurz abschrecken und gut abtropfen lassen.

Bohnen und Penne gut mit der Sauce vermischen. Eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mozzarella und das Ei würfeln und behutsam untermischen. Salat mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Tipp: Auf Blattsalat anrichten.



