

Kräutersalat mit „Trüffelglück“

Vegetarisch



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Kräutersalat im Parmesankörbchen mit „Trüffelglück“

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 40 Minuten / Garzeit: 28 Minuten)

Parmesankörbchen: 200 g Parmesan
 frisch gerieben, 1 TL „Trüffelglück“

Bohnensalat: 100 g weiße Bohnen (gekocht),
 100 ml passierte Tomaten, 1 Knoblauchzehe,
 1 kleine rote Zwiebel, 1 EL Rotweinessig, 1 EL Olivenöl,
 „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle,
 „Trio Noir“ Pfeffer aus der Mühle

Salat: Bunter Salat und Küchenkräuter nach
 Jahreszeit, 1-2 TL „Trüffelglück“, 1 EL Balsamessig,
 2 EL Olivenöl, 50 g Sprossen



Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft 180 Grad). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Vier gleichmäßig dicke Parmesankreise darauf streuen, mit „Trüffelglück“ würzen, auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 8 Min. goldgelb backen. Parmesangebäck einzeln nacheinander aus dem Ofen nehmen, sofort über Kaffeetassen zu kleinen Körben formen, abkühlen lassen. **Bohnen** mit passierten Tomaten aufkochen. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein schneiden und unter die heißen Bohnen rühren. Bohnen vom Herd nehmen, mit Rotweinessig, Olivenöl, Steinsalz und „Trio Noir“ abschmecken. **Salat und Kräuter** waschen, trocken schleudern. Salat in mundgerechte Stücke teilen, Kräuter zupfen oder schneiden. „Trüffelglück“ mit 1 EL heißem Wasser verrühren, Balsamessig und Olivenöl untermischen, abschmecken. Salat und Kräuter mit der Sauce marinieren. Bohnensalat auf 4 Teller verteilen, je ein Parmesankörbchen auflegen, mit Salat füllen und mit Sprossen garnieren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

