



Endiviensalat mit weißen Riesenbohnen und Bruschetta

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

1 Kopf Endiviensalat, 1 Packung weiße Riesenbohnen, 500 ml passierte Tomaten, 4-5 Knoblauchzehen, 1 Bund frische Petersilie, Chilipulver, Paprikagewürz, Räuchersalz, Pfeffer, Olivenöl, 1 TL Senf, 1 TL Agavendicksaft, weißer Balsamico Essig, 1 frisches Ciabatta Baguette

Zubereitung:

1. Die Riesenbohnen über Nacht in Wasser einweichen und am Folgetag circa eine Stunde in reichlich Wasser garkochen. Den Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Die weißen Riesenbohnen gründlich unter fließendem Wasser waschen und zur Pfanne hinzugeben. Wenn die Bohnen leicht angebraten sind, die passierten Tomaten hinzugeben. Alles gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Petersilie fein hacken und zum Schluss zur Pfanne geben.
3. Aus etwas Olivenöl, Senf, Essig und Agavendicksaft ein Dressing herstellen.
4. Das Baguette in Scheiben schneiden und diese in etwas Olivenöl tränken. Kurz von beiden Seiten in einer Pfanne knusprig braten. Eine Knoblauchzehe schälen und auf den gerösteten Baguette-Scheiben einreiben. Ein Endivienblatt auf das Baguette legen und etwas Bohnen darauf geben. Den Rest des Salates mit den Bohnen vermischen und anschließend mit dem Dressing abschmecken.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit