



BOHNEN-BIRNEN-SPECKSALAT

Zutaten:

- 1 Dose Cassegrain Feine Grüne Bohnen (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 EL Dijonsenf
- Etwas Honig
- Pfeffer
- 3 EL Balsamico Bianco
- Etwas Olivenöl
- 100g Bacon
- 1 reife, feste Birne (z. B. Abate)

Zubereitung:

Die Bohnen kurz in Salzwasser kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Die Kidneybohnen abspülen und abtropfen lassen. Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Mit den Kidneybohnen unter die grünen Bohnen mischen. Senf, Honig, Salz und Pfeffer sowie den Essig mit dem Schneebesen verrühren, das Öl nach und nach unterschlagen. Bacon in einer Pfanne kross braten. (Nach Belieben klein schneiden) und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Birne vierteln und entkernen, dann in dünne Spalten schneiden. Mit dem Salat vermischen, Dressing darüber gießen und mit dem Speck servieren.