



## Insalata di fagioli borlotti - Bohnensalat mit Peperoni, Tomate und Oliven

Frische Borlotti-Bohnen findet man am ehesten bei italienischen Gemüsehändler. Sie müssen nicht eingeweicht werden und schmecken nicht ganz weichgegart sehr gut - ideal für einen Salat. Ergänzt mit Peperoni, Tomate, Zwiebel und Oliven, dazu mit frischem Basilikum gewürzt, wird daraus ein schmack- und nahrhafter Salat der auch im Sommer schmeckt und sehr gut zu Grilladen passt.

Er kann gut 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, allerdings sollte dann die Zwiebel erst kurz vor dem Servieren untergemischt werden, da sie in der Sauce liegend, bereits nach einem Tag einen muffigen Ton annimmt.

### Zutaten (2-3 Beilagen)

200g	frische Borlotti-Bohnen (ausgepellt ca. 140g)
60g	Tropea-Zwiebel (oder rote Zwiebel)
8	schwarze Oliven
80g	grüne oder gelbe Peperoni
60g	kleine Tomaten
2	Zweige frischer Basilikum
3El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Olivenöl und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Borlotti-Bohnen auspellen und in Wasser ohne Salz ca. 30 Minuten kochen. Sie sollten noch ganz leicht knackig sein. Bohnen abgiessen, 2-3 Minuten ausdampfen lassen, noch warm zur Sauce geben und vermischen.

Zwiebel grob hacken, Oliven halbieren und zu Scheibchen schneiden, Peperoni zu kurzen ca. 4mm dicken Streifen schneiden. Tomaten vierteln und scheideln. Basilikum erst kurz vor dem Untermischen grob hacken, ein paar schöne Blättchen zur Dekoration beiseite legen. Alles mit den Borlottis vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

Anrichten und mit den beiseite gelegten Basilikumblättchen garnieren.





