

Rezept

# BOHNENSALAT WÜRZIG-SCHARF

Ein Rezept von BOHNENSALAT WÜRZIG-SCHARF, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2 Dosen</b> Cannellini-Bohnen (je 240 g Abtropfgewicht)	<b>300 g</b> Kirschtomaten
<b>1</b> große rote Zwiebel	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>100 g</b> Chorizo	<b>5-6 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> geräuchertes Paprikapulver (gibt es in Online-Shops zu kaufen)	<b>4 EL</b> Weißweinessig
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Meersalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Bohnen in einem Sieb abbrausen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Alles mit den Bohnen vermengen.
2. Die Chorizo in ½ cm große Würfel schneiden. 3 - 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Chorizowürfel bei mittlerer Hitze 4 - 6 Min. anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, über dem Salat verteilen.
3. Das Paprikapulver ins verbleibende Chorizo-Öl rühren, dann Essig und übriges Olivenöliterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Sauce den Salat anmachen.