Rezept

BOHNENSALAT WÜRZIG-SCHARF

Ein Rezept von BOHNENSALAT WÜRZIG-SCHARF, am 24.08.2025

Zutaten

2 Dosen	Cannellini-Bohnen (je 240 g Abtropfgewicht)
1	große rote Zwiebel
100 g	Chorizo
1 TL	geräuchertes Paprikapulver (gibt es in Online-Shops zu kaufen)
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
300 g	Kirschtomaten
1/2 Bund	Petersilie
5-6 EL	Olivenöl
4 EL	Weißweinessig
	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 scheiden. 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 Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Sauce den Salat anmachen.