

# Bohnensalat mit Tomaten, Kartoffeln und Schinkenwürfeln



## Zutaten für zwei Personen:

250 g junge grüne Bohnen  
(am besten Kenia-Bohnen)

Salz

2 Tomaten

2 gekochte Kartoffeln vom  
Vortag

1/2 Zwiebel

50 g Schinkenwürfel (Roh-  
schinken)

## Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 knapper TL Dijon-Senf

1-2 EL Weißweinessig

3-4 EL Olivenöl

1. Bohnen putzen und in  
Salzwasser etwa 10  
Minuten weich kochen.  
Abgießen, abtropfen und  
abkühlen lassen. Einige EL  
Kochwasser aufbewahren.

2. Vinaigrette rühren und  
die Bohnen etwa 15  
Minuten in einer Salat-  
schüssel marinieren.

3. Den gewürfelten  
Rohschinken in 1 EL  
Olivenöl anbraten. Mit  
einem Schaumlöffel  
herausnehmen und  
beiseite stellen. Zwiebel  
fein würfeln und im  
restlichen Öl glasig  
anschwitzen.

4. Gekochte Kartoffeln in  
kleine Stückchen schnei-

den. Die Tomaten häuten,  
vierteln und die Kerne  
ausdrücken. Dann in  
kleinere Stückchen  
schneiden.

5. Kross gebratene  
Schinkenstückchen,  
glasige Zwiebelwürfel,  
Tomatenabschnitte und  
Kartoffelstückchen zu den  
Bohnen geben und alles  
vorsichtig mischen. Noch  
etwa 10 Minuten ziehen  
lassen.

## Hinweise:

Statt gewürfelten Roh-  
schinken kann man auch  
z.B. fein gewürfelten  
Bauchspeck nehmen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Gesamtzeit ca. 50  
min, große Salate, grüne  
Bohnen, Schinken, internati-  
onal

Rezept: Kerstin  
Foto: Walter  
Stand 21.01.2023