

Kartoffel-Bohnen-Salat
(4 Portionen)

Zutaten:

500 g kleine Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
einige Zweige Thymian
200g Schinken Streifen
4 EL Olivenöl
grobes Meersalz
1 Dose weiße Bohnen (= 425 ml)
250 g Kirschtomaten
50 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
2 Knoblauchzehen
1 EL Honig
2-3 EL heller Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden, Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden, Thymianblättchen abzupfen, zusammen mit den Schinkenstreifen, 2 EL Olivenöl und grobem Salz vermischen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200°C backen (Gas: Stufe 4, Umluft: 180°C). Bohnen abspülen und abtropfen lassen, Kirschtomaten waschen und halbieren, getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden und alles mit den abgekühlten Zutaten vom Blech vermischen. Knoblauch abziehen und zerdrücken, mit verbliebenem Olivenöl, Honig und Balsamicoessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vinaigrette mit den Salatzutaten verrühren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

