

Lauwarmer Bohnensalat mit Pfifferlingen



Zutaten für 8 -10 Portionen:

1,5 kg	grüne Bohnen
1kg	Pfifferlinge
2	in Streifen geschnittene Zwiebeln
300 g	Speckwürfel oder -streifen
etwas	Bohnenkraut
100 g	Butter
1	Kopfsalat

Für die Sauce:

1,5 dl	weisser Balsamico
50 g	Senf
etwas	Zucker
2	gepresste Knoblauchzehen
5 dl	Crème fraiche
1	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, etwas Chilipulver

Zubereitung:

Den Kopfsalat rüsten, waschen und in schöne Stücke zupfen.

Balsamico, Zucker, Gewürze, Knoblauch und Senf gut vermischen.

Die Crème fraiche einmontieren.

Mit dem Zitronensaft und den Gewürzen verfeinern und etwas ziehen lassen.

Die Bohnen waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser mit Bohnenkraut in ca. 8 Minuten bissfest kochen.

Abgiessen, in Butter schwenken und etwas würzen.

Mit der Sauce mischen und warmstellen.

Die Pfifferlinge putzen, grosse Pilze eventuell teilen und mit dem Speck und den Zwiebelstreifen im Butter durchbraten.

Den lauwarmen Bohnensalat auf den Kopfsalatblättern anrichten.

Die warme Pfifferlinge-Speckmischung darüber anrichten und sofort servieren.

Mit etwas Brot ein leichtes Sommergericht.

Passt auch gut als Vorspeise, Beilage zum Grillen oder auf ein Buffet.