



BOHNEN-BIRNEN-SPECKSALAT

Zutaten:

500g Prinzessbohnen (TK-Ware)
1 kleine Dose Kidneybohnen
1 Bund glatte Petersilie
1 EL Dijonsenf
Etwas Honig
Pfeffer
3 EL Balsamico Bianco
Etwas Olivenöl
100g Bacon
1 reife, feste Birne (z. B. Abate)

Zubereitung:

Die Bohnen kurz in Salzwasser kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Die Kidneybohnen abspülen und abtropfen lassen. Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Mit den Kidneybohnen unter die grünen Bohnen mischen. Senf, Honig, Salz und Pfeffer sowie den Essig mit dem Schneebesen verrühren, das Öl nach und nach unterschlagen. Bacon in einer Pfanne kross braten. (Nach Belieben klein schneiden) und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Birne vierteln und entkernen, dann in dünne Spalten schneiden. Mit dem Salat vermischen, Dressing darüber gießen und mit dem Speck servieren.