



Gebackener Bohnensalat mit Parmesan

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Buschbohnen	800 g
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	30 g
Pinienkerne	4 EL
Olivenöl	8 EL
Peperoni Mix	1 St.
Parmesan, gerieben	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, kleine Auflaufform, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Derweil Bohnen waschen und Enden abknipsen. Bohnen im kochenden Salzwasser ca. 8–10 Min. bissfest garen. Anschließend mit einem Schaumlöffel entnehmen, in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Knoblauch schälen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe fettfrei erhitzen und Pinienkerne darin ca. 2 Min. goldgelb rösten.

3. In einem hohen Gefäß Pinienkerne, Basilikum und Knoblauch mit Olivenöl zu einem Dressing pürieren. Mit Salz abschmecken.

4. Peperoni waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel Bohnen mit Basilikum-Dressing und Peperoni marinieren. In eine Auflaufform geben, mit Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 10 Min. überbacken. Überbackenen Bohnensalat vorsichtig aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	352 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	27 g