



Salat mit Kartoffel, Hähnchen, Ei, Parmesanchips und Speckbohnen

Zubereitung:

Die Enden der Bohnen knapp abschneiden. Bohnen im kochenden Salzwasser ca. 2 – 3 Minuten blanchieren, danach sofort kalt abschrecken. Mit je 8 – 10 Bohnen und einer Scheibe Bacon feste Bohnenröllchen wickeln. Diese in der Pfanne bei mittlerer Temperatur mit wenig Öl braten, bis der Bacon kross wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bohnenkraut fein hacken. Die Bohnen am Ende mit 1 EL Butter und dem Bohnenkraut verfeinern.

Den Parmesan ganz fein reiben. Den Boden einer kalten, beschichteten Pfanne dünn damit ausstreuen. Die Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und den Parmesan schmelzen lassen, bis er goldbraun wird. Die Pfanne vom Herd nehmen und auskühlen lassen, bis der Parmesan fest und knusprig ist. Dann in kleinere Stücke brechen.

Speckbohnen und Parmesanchips zusammen mit der GARTENFRISCH Jung Salatschale servieren.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

1 Pck.	GARTENFRISCH Jung Salatschale mit Kartoffeln, Hähnchen, Ei
250 g	grüne Bohnen
6	Scheiben Bacon
1 EL	Bohnenkraut
100 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer, Butter