Rezept des Monats August

Bohnensalat mit gebackenem Ziegenkäse



2,5 kg frische Palbohnen enthülsen, knapp mit Wasser bedecken und mit 6 Eßlöffeln Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin und Salz bei milder Hitze 35 Minuten garen. 100 g rote Zwiebeln und 80g grüne Oliven würfeln. Beides mit 5 Eßlöffeln Sherryessig, 150 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Rucola waschen, putzen und trocknen. Die Tomaten häuten, entkernen und fein würfeln. Die Petersilie hacken. 5 Eßlöffel Bohnenwasser zur Vinaigrette geben und mit den abgetropften Bohnen vermischen. 4 frische Ziegenkäse à 80 g auf ein Backblech legen, 5 Eßlöffel Olivenöl darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten backen. Tomaten und Petersilie unter den Salat mischen. Rucola und Käse auf Teller verteilen und den Bohnensalat daneben anrichten.