

## **Bunter Salat mit Ackerbohnen**

(4 Portionen)

1 Bund Bohnenkraut  
1 TL Gemüsebrühe  
300 g Ackerbohnen (mit Hülsen ca. 1 kg)  
6 EL Apfelessig  
½ TL mittelscharfer Senf  
Meersalz, schwarzer Pfeffer  
2 EL Olivenöl, kaltgepresst  
1 EL Sonnenblumenöl  
75 g junge Zwiebeln (Frühlingszwiebeln gehen auch)  
150 g frisch gekochte, kleine Pellkartoffeln  
300 g reife, aromatische Tomaten  
100 g Schafskäse  
1 kl. Bataviasalat oder Lollo Rosso  
frische Kräuter z. B. Dill, Petersilie, Schnittlauch

Das Bohnenkraut waschen, das obere Drittel abschneiden und beiseite legen. 250 ml Wasser mit der Brühe und dem restlichem Bohnenkraut aufkochen. Die Bohnen aus den Hülsen pulen, dazugeben und zugedeckt 10 Min. kochen. In der Zwischenzeit das restliche Bohnenkraut hacken und mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Beide Ölsorten darunter schlagen, die Sommerzwiebeln waschen und hacken. Gekochte Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die abgetropften Bohnen dazugeben. Die Marinade untermischen und 30 Min. durchziehen lassen.

Die Tomaten waschen und achteln, den Käse würfeln. Tomaten, 75 g des Käses und die frischen Kräuter unter den Bohnensalat heben. Grünen Salat waschen, trocknen, etwas zerpfücken und vier Teller damit auslegen. Bohnensalat darauf anrichten und mit dem restlichen Schafskäse bestreuen.