



Radicchio-Bohnen-Salat mit Feta & Feigen

mit Paprika-Walnuss-Creme



ca. 25min



3-4 Personen

Für das heutige Gericht haben wir uns von einem traditionellen georgischen Bohneneintopf inspirieren lassen. Da dergleichen aber vielleicht nicht so ganz das Richtige ist, wenn draußen bestes Sommerwetter herrscht, haben wir ein wenig getrickst und stattdessen einen frischen Salat daraus gemacht. Tja, gewusst wie: Mit frischem Feta, fruchtigen Feigen und einer aromatischen Creme aus Paprika und Walnüssen wird's perfekt!

- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie
- 2 Endivien
- 3 Feigen
- 100g Feta ⁷
- 50g Walnusskerne ¹⁵

- 3TL Honig
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 528kcal, Fett 35.7g,
Kohlenhydrate 31.3g, Eiweiß 17.2g



1. Zutaten vorbereiten

2. Paprika braten

A clear glass bowl containing a yellow, grainy substance, likely a mixture of egg yolks and sugar, with some residue on the sides.

3. Dressing anrühren

4. Salat vorbereiten

5. Creme zubereiten

6. Anrichten und servieren

Den **Radicchio-Bohnen-Salat** mit je einem Klecks **Paprika-Walnuss-Creme** anrichten und die **Feigen** darauf verteilen. Mit dem **Feta**, den **restlichen Walnüssen** und der **restlichen Petersilie** garnieren und servieren.