



Bunter 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie
- 200g gemischter Salat
- 4 Feigen
- 100g Feta ⁷
- 50g Walnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 649kcal, Fett 45.9g, Kohlenhydrate 37.2g, Eiweiß 17.2g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



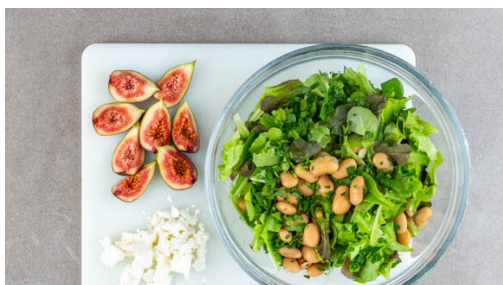
2. Paprika braten

Die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1TL Salz bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Die **Paprika** bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 8Min. weiterbraten, in der letzten Minute den **Knoblauch** dazugeben und die Pfanne anschließend vom Herd nehmen.



3. Dressing anrühren

6EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Honig, 1TL Senf, 1TL Salz und ½TL Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



4. Salat vorbereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. Die **Bohnen**, den **Salat** und die **½ der Petersilie** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Feigen** vierteln, den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



5. Creme zubereiten

Die **Paprika**, **¾ der Walnüsse**, 2TL Honig, 2TL Essig, 2EL Wasser und 1 Prise Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer glatten **Creme** pürieren.



6. Anrichten und servieren

Den **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.