

Bohnensalat mit Salsiccia Napoli

by Andreas - Sonntag, August 09, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/bohnensalat-mit-salsiccia-napoli/>



Die Salsiccia Napoli ist eine grobe angeräucherte Schweinswurst, die mit Paprika und Chili gewürzt wird. Hergestellt wird diese luftgetrocknete an ungarische Salami erinnernde Wurst, wie der Name vermuten lässt, in der Gegend um Neapel. Für den Bohnensalat kann man also auch auf die ungarische Schwester zurückgreifen.

100 gr. getrocknete weiße Bohnen

200 gr. Salsiccia Napoli

2 Zwiebeln

300 gr. Butter

½ TL getrockneter Majoran

2 EL Olivenöl

2 EL Balsamicoessig

Pfeffer

Salz

Die Bohnen über Nacht in Wasser quellen lassen. Dann ca. 30 Minuten in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln fein würfeln und mit der Butter in einer Pfanne glasig anbraten. Die Salsiccia in dünne Scheiben schneiden und dazu geben. Mit dem Majoran bestreuen. Nochmals ca. 5 Minuten braten.

Die Bohnen ein wenig abkühlen lassen und mit der gebratenen Wurst und den Zwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Balsamicoessig und Olivenöl abschmecken.

Weitere Empfehlungen:

Salat aus weissen und grünen Bohnen

Diesen Salat kann man sehr schnell herstellen, wenn man bereits gekocht weiße Bohnen aus einem ...

Spitzkohlsalat mit Stangensellerie, Äpfeln und Sultaninen

Ein knackiger und sicherlich sehr gesunder Salat, der prima zu gebratenem Fleisch oder Fisch pas...

Champignonsalat mit Anchovisfilets

Für die meisten Salate gilt: ein wenig ziehen lassen, damit sich die einzelnen Zutaten geschmac...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station