



## Zweierlei Bohnensalat mit Birnen, Bresaola & Haselnüssen

*Rezept von Henriette Wulff*

### *Zutaten*

Für 4 Personen

500 g grüne Bohnen  
100 g Haselnüsse  
4 reife Birnen, zusammen etwa 700 g  
240 g weiße Bohnen (Konserven), Abtropfgewicht  
6 EL Olivenöl  
4 EL Weißweinessig  
1 TL flüssiger Honig  
1 TL grober Senf  
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
80 g Bresaola (italienischer Rinderschinken)  
10 g Bohnenkraut

### *Zubereitung*

Die Bohnen 10 Minuten garen, kalt abschrecken und dann gut abtropfen lassen

Währenddessen die Haselnüsse grob hacken und dann bei mittlerer Temperatur anrösten, bis sie leicht gebräunt sind.

Die Birnen vierteln, entkernen und dann in dünne Scheiben schneiden. Die weißen Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen.

Aus dem Olivenöl, Essig, Honig und Senf ein Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bresaola in grobe Stücke zupfen. Die Blätter vom Bohnenkraut abzupfen. Bohnen, Birnen, Bresaola, Haselnüsse, Dressing und Bohnenkrautblätter miteinander vermengen.