

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Bohnen-Brotsalat



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Backofen auf 250 °C aufheizen
2. Peperoni halbieren und entkernen
3. Mit der Hautseite nach oben im Backofen ca. 7 Minuten backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft
4. Peperonihälften abkühlen lassen und mit einem Messer schälen, in gleichmässige Stücke schneiden
5. Eier in kochendem Wasser 10 Minuten kochen und mit Eiswasser abschrecken und schälen
6. Bohnen in Salzwasser 5 Minuten leicht blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken
7. Schalotten und Knoblauch fein schneiden und mit 1 EL Olivenöl in einem Topf glasig dünsten, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen
8. Baguette in ca. 2,5 cm grosse Würfel schneiden
9. In einer Bratpfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und Baguettewürfel darin goldbraun rösten

## Zutaten

2	Peperoni
4	Eier
1 kg	Bohnen
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
10 EL	Olivenöl
150 g	Baguette
400 g	Cherrytomaten
3 g	Basilikum
100 g	Oliven
3 TL	Kapern
3 EL	Weissweinessig
	Salz, Pfeffer

Life Channel

[www.lifechannel.ch](https://www.lifechannel.ch)

- 10.** Cherrytomaten waschen und halbieren
- 11.** Basilikumblätter zupfen und fein schneiden
- 12.** Oliven in dünne Scheiben schneiden
- 13.** Weissweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen
- 14.** Kapern und Oliven zur Vinaigrette geben und gut abschmecken
- 15.** Peperoniwürfel, Bohnen, Brotwürfel, Tomaten und Basilikum vermischen und Vinaigrette darunter geben
- 16.** Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einer Platte anrichten
- 17.** Mit Eiervierteln garnieren