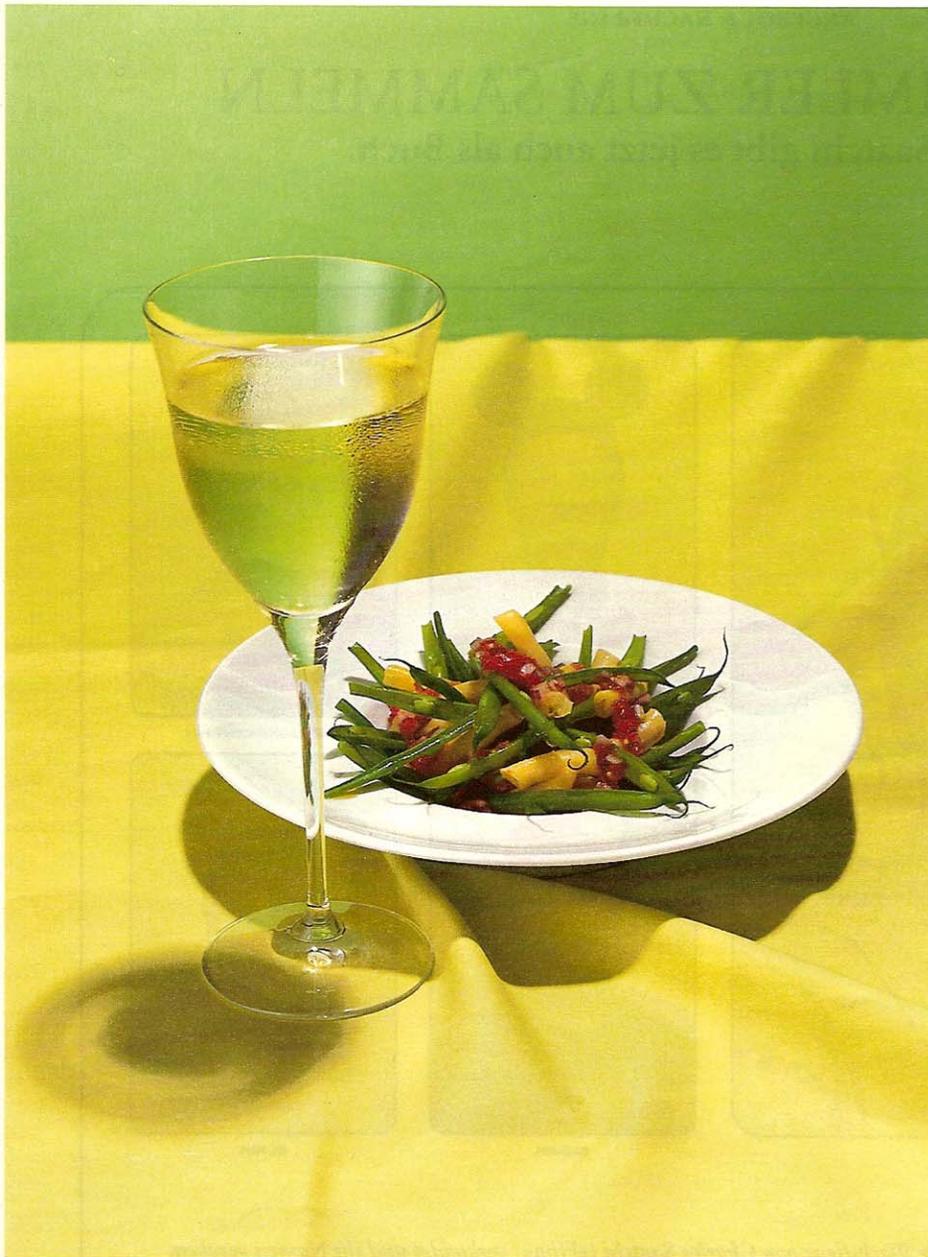


Gemischter Bohnensalat mit Tomaten

(für 4 Personen)

Quelle: SZ-Magazin



Gemischter Bohnensalat mit Tomaten von Tim Mälzer

Tim Mälzer, 36, hat seine eigene Fernsehsendung und zuletzt sein »Kochbuch« im Mosaik-Verlag veröffentlicht.

Von 500 g Buschbohnen die Enden abschneiden. In einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 6 bis 7 Minuten blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. 1 Glas gelbe Wachsbohnen (360 g EW) unter fließendem Wasser waschen. Eine rote Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die beiden Bohnensorten mit den Zwiebelwürfeln in einer Schüssel mischen. 2 feste Strauchtomaten auf einer feinen Gemüseribe in die Schüssel reiben und alles mit einem Dressing aus 3 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 6 EL Olivenöl marinieren.

Nächste Woche: Taubenbrust im Röstmantel von Daniel Kämmer. Haben Sie auch ein Nimm-3-Rezept? Verraten Sie es uns unter www.sz-magazin.de. Dort finden Sie auch die Basiszutaten.

NIMM

3

Wachsbohnen . Strauchtomaten . Buschbohnen

