

# Bohnen Tomaten Bruschetta

---

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

300 g dicke Bohnenkerne (TK)

Salz

300 g grüne Bohnen

3 mittelgroße Strauchtomaten

6 Stiele glatte Petersilie

½ TL Zucker

½ Bio-Zitrone

5 EL Olivenöl

Pfeffer

200 g Baguette

80 g Pecorino

## Anweisungen:

Dicke Bohnen in kochendem, gut gesalzenem Wasser 2-3 Min. blanchieren, dann abschrecken und aus der Pelle drücken.

Grüne Bohnen in kochendem Salzwasser 6 Min. kochen, dann eiskalt abschrecken, gut abtropfen lassen.

Enden abschneiden und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Tomaten putzen, in Spalten schneiden, dann würfeln.

Zusammen mit den dicken Bohnen und den grünen Bohnen in eine Schüssel geben.

Petersilie abzupfen und grob hacken.

Zucker, etwa 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer zugeben und vermischen.

Baguette schräg in Scheiben schneiden, in einer Pfanne in 3 EL heißem Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Pecorino reiben.

Baguette-Scheiben auf eine Platte setzen, Bohnen-Tomaten-Salat daraufgeben und den Käse darauf verteilen.