



Bohnensalat mit Rindscarpaccio-Spiessen und warmer Senfsauce

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Rindscarpaccio
- 600g grüne Bohnen

Für die Sauce

- 4EL scharfer Senf mit Körnern
- 4EL Honig
- 4EL Essig
- 4EL Olivenöl Extra Vergine
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Die Bohnen waschen und ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie bissfest sind. Danach in Wasser und Eis abkühlen, damit sie nicht weiterkochen und ihre Farbe hell bleibt.
2. Nochmals abtropfen lassen und auf 4 Teller verteilen.
3. Die Scheiben des Rindscarpaccio aufwickeln und jeweils 2 Stück auf einen Holzspiess stecken.
4. Zusammen mit dem gehobelten Grana Padano aus der Packung auf den Tellern verteilen
5. Die Zutaten für die Sauce in einen Topf geben, mit 2–3 Esslöffeln Wasser verdünnen und zum Kochen bringen.
6. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben.
7. Die Carpaccio-Spiesse mit den grünen Bohnen und der warmen Senfsauce servieren.