



Importhaus für Delikatessen

*WolframBerge*  
SEIT 1960

## Rezeptvorschlag – für Jung und Alt!

### Salat von Schwarzaugenbohnen mit Makrelenfilet

Rezept für ca. 6 Personen, Zubereitungszeit (ohne Kochzeit) ca. 30 Min.,  
Schwierigkeitsgrad: einfach

- Zutaten:**
- 125 g Schwarzaugenbohnen von Wolfram Berge
  - 1 Glas Makrelenfilets in Olivenöl
  - 100 ml Olio italienisches Olivenöl
  - 75 ml Bianco Balsamico aus der Malvasia Traube
  - 75 ml Honig-Dill-Senfauce
  - 75 g Hot Red Pepper & Roast Garlic Salsa von Cottage Delight
  - 500 g Tomaten
  - 1 Stange Frühlingszwiebel und 20 Blätter Basilikum
  - 100 g Pinienkerne
  - Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Die Bohnen über Nacht einweichen und nach Packungsanweisung kochen. In der Zwischenzeit die Tomaten entkernen und in Würfel schneiden, die Pinienkerne gold-braun rösten, die Frühlingszwiebel und den Basilikum in feine Streifen schneiden. Aus den übrigen Zutaten das Dressing herstellen. Die fertig gegarten Bohnen abkühlen und mit den vorbereiteten Zutaten und dem Dressing vermischen. Nun die abgetropften Makrelenfilets hinzufügen eventuell noch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit ofenfrischem Baguette servieren.

*Guten Appetit!*