



[Drucken](#)

Bohnensalat mit Bergkäse und Fenchelbrot



Zutaten für 4 Personen

Für das Fenchelbrot:

- 200 g Mehl
- 100 ml Bier
- 80 g bayer. Sauerrahm
- ¼ Hefewürfel
- ½ TL Salz
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 EL Olivenöl

Für den Salat:

- 400 g junge dicke Bohnenkerne (TK)
- Salz
- 1 Kopf Endiviensalat
- ¼ Bund Bohnenkraut
- 1 Bund Petersilie
- 2½ EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 120 ml Sonnenblumenöl
- Pfeffer
- 200 g Allgäuer Bergkäse

Zubereitung:

1. Mehl mit Bier, Sauerrahm, Hefe, Salz und der Hälfte der Fenchelsamen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt mindestens 4 Stunden gehen lassen. Ofen auf 240° C (220° C Umluft) vorheizen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit den Händen darauf verteilen. Den Fladen mit Olivenöl bepinseln, mit den restlichen Fenchelsamen bestreuen und 15-20 Min. goldbraun backen.
2. Die Bohnenkerne in gesalzenem Wasser 5 Min. kochen, abgießen und kalt abschrecken. Salat und Kräuter waschen, die Kräuterblättchen abzupfen. Die Hälfte der Kräuter für die Garnitur beiseite stellen. 2 EL Bohnenkerne mit 2 EL Wasser, Essig, Senf und den Kräuterblättchen pürieren. Dabei langsam das Öl dazugießen, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Sauce kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden oder in Stückchen brechen. Bohnen und Salat mit der Sauce mischen, auf Teller verteilen und mit Käse und den restlichen Kräutern bestreut servieren. Das Brot in Streifen schneiden und dazu reichen.