CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Fagiolini al Tonno
*****
Tomatensuppe
*****
Involtini e Risotto alla Milanese
*****
Pesche Ripiene

Zutaten:			Zubereitung:

Fagiolini al Tonno

400 g	Bohnen	zart	Bohnen putzen, falls nötig entfädeln. Waschen und abtropfen lassen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Bohnen hineingeben und in 10 - 12 Min. bissfest garen.
250 g	Eiertomaten		Währenddessen Tomaten waschen, in Würfelchen schneiden, grünen Stängelansatz dabei entfernen.
1 Stk	Frühlingszwiebel		Frühlingszwiebel putzen und waschen, die weissen Teile fein hacken, grüne Teile in feine Ringe schneiden.
1 Dose	Thunfisch		Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel fein zerzupfen.
1 Bund	Petersilie	glattblätrig	Petersilie fein hacken. In einer Schüssel Weinessig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verquirlen. Gehackte weisse Zwiebeln und die Hälfte der Petersilie einrühren. Fertig gegarte Bohnen abgiessen, kalt abbrausen und gut btropfen lassen. In die Schüssel geben und mit der Sauce vermengen. Tomatenstückchen, grüne Zwiebelringe und zuletzt Thunfischstückchen locker unterheben. Abschmecken und evt. mit Essig, Salz und Pfeffer nachwürzen und mit restlicher Petersilie bestreuen. Noch lauwarm servieren.
3 EL	Weinessig		
5 EL	Olivenöl		
	Salz, Pfeffer		