Bohnensalat mit Speck

Der Bohnensalat mit Speck passt hervorragend zu Fleischgerichten. Das Rezept wird mit frischen Bohnen zubereitet, man kann natürlich auch TK-Bohnen verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 EL	Apfelessig
1 TL	Butter
500 g	Bohnen (grüne)
1 Schuss	Öl
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 TL	Senf
200 g	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für den **Bohnensalat mit Speck** zuerst die Zwiebel pellen und hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Beides mit etwas Butter in einer Pfanne knusprig braten.

2. Nun kommen die Bohnen an die Reihe. Hierfür zuerst die Enden abschneiden und die Bohnen dann in gleichgroße Stücke schneiden. Jetzt gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Bohnen hineingeben und gar kochen. Abseihen, abtropfen lassen und in eine Salatschüssel geben.

3. Für das Dressing die Petersilie hacken, mit Senf, Öl, Apfelessig, Pfeffer und Salz gut verrühren.

4. Speck, Zwiebeln und Dressing über den Salat geben und servieren.

Tipp

Der Bohnensalat mit Speck ist sowohl als Vorspeise, als auch als Beilage sehr gut geeignet.