A leckerer Bohnensalat

Dieses Rezept ist die ideale Beilage zu Fleischgerichten, vor allem zu Lammgerichten oder Kurzgebratenem schmeckt so a leckerer Bohnensalat wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

450 g	Bohnen (grüne)
450 g	Bohnen (gelbe)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 Zweige	Bohnenkraut
2 EL	Olivenöl
4 EL	Essig
1 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Petersilie
1 TL	Bohnenkraut

Zubereitung

1. Für an leckeren Bohnensalat die grünen und gelben Bohnen gründlich putzen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Bohnen mit den Bohnenkrautzweigen hineingeben.

2. Die Bohnen 10-15 Minuten al dente garen, dann abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Währenddessen die Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden.

3. Weißweinessig mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl unterrühren und die Marinade mit den Bohnen vermengen. Das gehackte Bohnenkraut untermischen und ca.

1 Stunde durchziehen lassen.

4. Vor dem Servieren den Salat nochmals abschmecken, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Tipp

Wer mag, kann den leckeren Bohnensalat mit fruchtigen Cocktailtomaten verfeinern.