

# Grüner Bohnensalat

Das Rezept, grüner Bohnensalat mit Zwiebel, Knoblauch und Kürbiskernöl ist eine vorzügliche Beilage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

600 g	<a href="#">Bohnen</a> (grün)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 EL	Apfelessig
	<a href="#">Kürbiskernöl</a>

## Zubereitung

1. Für den **grünen Bohnensalat** die Bohnen waschen, die Enden abbrechen und in zirka 3 cm lange Stücke teilen. In kochendem Salzwasser 10-15 Minuten bissfest garen. Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein zerhacken und zum Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Apfelessig und Kürbiskernöl marinieren.

## Tipp