Wachsbohnensalat

Das Rezept für Wachsbohnensalat ist eine willkommene Abwechslung zu den üblichen Beilagen. Wachsbohnen zählen zu den besonders zarten und schmackhaften Bohnensorten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 TL	Bohnenkraut (gerebelt)
1 Spritzer	Essig
30 ml	Garflüssigkeit (der Bohnen)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Senf
1 Spritzer	Sonnenblumenöl
700 g	Wachsbohnen
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Eine traditionelle Beilage ist der **Wachsbohnensalat**. Zunächst die Bohnen waschen und putzen, Enden entfernen. Anschließend in etwa 5 Zentimeter lange Stücke schneiden.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Bohnen darin rund 10 Minuten lang bissfest garen, danach abseihen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und fein hacken. Ein wenig Garflüssigkeit der Bohnen mit Senf, Sonnenblumenöl, Bohnenkraut, Essig und gehackten Zwiebeln vermengen. Die entstandene Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Bohnen unter die Marinade mischen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Tipp

Den Wachsbohnensalat etwas ziehen lassen und als deftige Beilage genießen.