



Vorspeise oder Beilage

# Klassischer Bohnensalat

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr      Wachsbohnen (gelbe)  
1 Zweig     Bohnenkraut

## Sauce:

2            Schalotten  
              Salz  
              Pfeffer  
1/2 TL      Zucker  
2 TL        Süsser Senf  
5-6 EL     Weissweinessig  
3-4 EL     Sonnenblumenoel  
1 Dose     Rote Bohnen (280 gr)  
2 EL        glattblättrige Petersilie, feingehackt

## Zubereitung

Bohnen mit Bohnenkraut

Die Bohnen mit Bohnenkraut im Dampf zugedeckt knapp weich garen.

Schalotten, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Essig sowie Öl

Für die Sauce Schalotten fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Essig, Öl und wenig heissem Kochwasser verrühren. Über die noch warmen Bohnen giessen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Rote Bohnen, Petersilie

Rote Bohnen in ein Sieb abgiessen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Mit den angemachten Bohnen mischen und Petersilie darüberstreuen. Lauwarm servieren.