



Bohnensalat

Zutaten:

1300 g frische Bohnen
1 Schuss Essig
800 ml Wasser
5 EL Balsamico bianco
5 EL Distelöl
½ bis 1 TL Salz
Prise Zucker
Pfeffer
Bohnenkraut
Evtl. blanchierte Zwiebeln



Zubereitung:

Frische Bohnen waschen und säubern. Sollten die Bohnen schon etwas größer sein, muss man noch den Faden entfernen. Bohnenstücke im Essigwasser bissfest garen. Anschließend im Sieb abtropfen lassen.

Essig, Öl, Wasser, Salz, Zucker, Pfeffer und etwas Bohnenkraut miteinander vermengen und noch unter die warmen Bohnen heben. Gut ziehen lassen.

Wer möchte, kann noch blanchierte Zwiebeln darüber geben. Dies schmeckt uns sehr gut.

Besonderheit:

Ich liebe die blauen Bohnen. Jedes Mal, wenn ich sie koche, zaubert der Topf die Bohnen von blau auf grün. Tolles Erlebnis!

