



Kochen

Eveline Lazik

Montag, 26.05.2025

Sommerlicher Kartoffel-Bohnen-Salat

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g kleine gekochte Kartoffeln (vom Vortrag)

600 g grüne Bohnen

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

½ Bund Radieschen

1 Bund gemischte Kräuter z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch

Für das Dressing

1 EL Senf (mittelscharf)

3 EL Rapsöl

2 EL Weißweinessig

etwas Salz

etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Am Vortag: Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser bissfest garen.
2. Gekochte abgekühlte Kartoffeln vom Vortag pellen und in Scheiben schneiden.
3. Die Bohnen waschen, abtropfen lassen und die Enden abschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.
4. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Die dicken Stiele entfernen und fein hacken.
5. Einen großen Topf mit Wasser füllen, salzen und Topfinhalt zum Kochen bringen. Die Bohnen darin 10 Minuten garen. Anschließend abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
6. **Für das Dressing** Senf mit Rapsöl und Weißweinessig verquirlen. Schalotten und Knoblauchzehe dazugeben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Kartoffeln, grüne Bohnen, Radieschen und Kräuter in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Gegebenenfalls nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen und servieren.