

Bohnensalat

500 g grüne Bohnen, 500 g Wachsbohnen (aus der Dose), 3-4 Zweige Bohnenkraut,
2 Dosen Kidneybohnen (à EW 425), 1 Gemüsezwiebel in Scheiben geschnitten, 4 EL Weißweinessig
2 TL mittelscharfer Senf, 10 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und Zucker

Die Bohnen putzen und in 4 cm lange Stücke brechen. Mit dem Bohnenkraut in viel Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Dann abschrecken, gut abtropfen lassen und das Bohnenkraut entfernen. Die Kidney- und Wachsbohnen in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Danach Zwiebeln in dünne Halbringe schneiden.

In einer kleinen Schüssel Essig, Senf, Öl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker mit einem Schneebesen gut zu einer Vinaigrette verschlagen. Dann die Bohnen und Zwiebeln zugeben und gut mischen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!