

Bohnen-Salat

Für 2 Personen

200 g grüne Bohnen	Salz	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 Zweig Bohnenkraut	1 Eiweiß
1/2 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheibchen schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Bohnen mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebellauch in eine Schüssel geben. Für das Dressing Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, Blättchen vom Zweig streifen und fein schneiden. Eiweiß mit einem Schneebesen halbfest anschlagen, langsam 2 EL Olivenöl unterschlagen. Senf, Bohnenkrautblättchen und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Bohnen geben und gut untermischen.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juni 2011