

Bohnen-Radieschen-Salat mit Ei-Dressing

Für vier Portionen

4 Eier	200 g grüne Bohnen	200 g gelbe Wachsbohnen
1 Bund Radieschen	100 g weiße Bohnenkerne	2 TL Senf
3 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	4 Scheiben Bauernbrot	30 g Butter
Salz, Pfeffer		

Eier zehn Minuten hart kochen. Bohnen putzen, waschen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser fünf bis acht Minuten bissfest kochen, abgießen und in eine Schüssel geben. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Bohnenkernen dazu geben. Eier abschrecken, pellen und halbieren. Das Eigelb mit dem Senf, Weißweinessig und Olivenöl verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing unter den Bohnensalat mischen. Schnittlauch klein schneiden und die Hälfte davon unter den Salat rühren. Brotscheiben halbieren, mit der Butter bestreichen und in einer Pfanne von beiden Seiten anrösten. Das Eiweiß klein hacken, mit dem restlichen Schnittlauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die gerösteten Brotscheiben streuen. Salat und Brote zusammen servieren.

Horst Lichter am 12. Juli 2014