

Grüne Bohnen Salat

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g grüne Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- Essig
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Bohnenkraut
- 2 EL Petersilie
- 1 Prise Zucker



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 18 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Bohnen, schneide die Enden ab und schnippele sie in kleine Stücke von ca. 2 cm. Gib die Bohnenstücke dann mit dem [Bohnenkraut](#) in einen Topf mit Salzwasser und koche sie für 8 Minuten.
2. Gieße sie ab und gib sie direkt in einen Topf mit Eiswasser. So behalten sie ihre satte grüne Farbe.
3. Rühre nun das Dressing an. Schäle dafür die Zwiebel und schneide sie in kleine Stücke. Verrühre sie mit dem Öl, einem Spritzer Essig, Zucker, Salz und Pfeffer.
4. Gib die ausgekühlten Bohnen in eine Schüssel, mische sie mit dem Dressing. Oma fügt außerdem noch reichlich gehackte Petersilie zu.
5. Verrühre alles gut und lasse den grüne Bohnen Salat dann für mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Der grüne Bohnen Salat ist im Kühlschrank gut haltbar und schmeckt am nächsten Tag oft sogar noch ein kleines bisschen besser, denn dann ist er erst richtig durchgezogen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

