Kartoffel-Bohnen-Salat

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 6-8 EL Balsamico Essig
» 125ml Instant-Gemüse-Brühe
» 6 Ei(er)
» 250g Möhre(n)
» Salz & Pfeffer
» 400g Bohnen (grün)
» 1 Bd. Bohnenkraut
» 125g Walnüsse
» 4-5 EL Senf
» 8 EL Öl

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, abgießen, abschrecken, pellen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen, hacken und mit Lorbeerblatt und 2EL Essig in der Brühe 5min köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen und die heiße Zwiebelbrühe über die Kartoffelspalten gießen. Eier hart kochen lassen, abgießen, abschrecken und pellen.

2. Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Bohnen putzen und in Stücke brechen, Bohnenkraut waschen, beides in Salzwasser ca. 20min garen. Anschließend abgießen, gut abtropfen lassen, dabei das Bohnenkraut entfernen.

3. Nüsse grob hacken. Eier halbieren, Eiweiß hacken, mit Gemüse und Nüssen unter die Kartoffeln mischen. Eigelb mit einer Gabel zerdrücken, Senf, restlichen Essig und Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Creme unter die Zutaten heben und ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Evtl. mit Bohnenkraut garnieren.

angelegt am: 16.08.2005 Rezept-Nr: 1938

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke