

Kartoffelsalat mit dicken Bohnen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ **Stunde**
Zubereitungszeit: 45 Minuten }
Ruhezeit ½ **Stunde**

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln, festkochend	g	1000	1500
Dicke Bohnen	g	2000	3000
Frühlingszwiebeln	St.	4	6
1 Bund aus Petersilie, Kerbel, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch (Frankfurter Grüne Sauce Kräuter)			
Zwiebel	St.	1	2
Weißweinessig	ml	100	150
Gemüsefond	ml	200	300
Oliveöl	EL	2	3
Senf	EL	1½	2
Zucker	TL	1	1½
Weißer Pfeffer, abgeriebene Zitronenschale			
Pinienkerne	g	20	30

VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Dicke Bohnen garen. Je zur Hälfte mit und ohne Haut.
3. Frühlingszwiebeln schräg in dünne Ringe schneiden.
4. Kräuter fein schneiden.
5. Zwiebel fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Alle vorbereiteten Zutaten (außer der gehackten Zwiebel) in eine Schüssel geben.
2. Die gehackte Zwiebel mit Essig, Gemüsefond, Öl und Senf mischen und 3-4 Minuten sanft kochen. Dann herzhaft mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
3. Salatsoße über den Kartoffelsalat gießen und vorsichtig mit abgeriebener Zitronenschale mischen.
4. Abgedeckt mindestens ¼ Stunde ziehen lassen.
5. Pinienkerne rösten und vor dem Anrichten über den Salat geben.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Bündner Fleisch