

## Bohnensalat



Der klassische grüne Bohnensalat mit Essig und Öl ist als Eisen- und Eiweiß-Lieferant sehr beliebt und war der Klassiker auf jedem Partybuffet.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

600 g frische grüne Bohnen (ca. 400 g Abtropfgewicht)	die Bohnen putzen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest blanchieren.
1 EL Salz	
1-2 Zwiebeln	schälen und klein hacken.
3 EL Essig	
3 EL Öl	
1 TL Salz	
1 Prise Zucker	
1/2 TL Pfeffer	
Bohnenkraut	alle Zutaten in eine große Schüssel geben, gut vermischen und abschmecken. Bei Zimmertemperatur 2 Stunden ziehen lassen, nochmals abschmecken.
gehackte Petersilie	
<b>Tipp</b>	wenn es keine frischen Bohnen gibt einfach eine Konserve junge Brechbohnen fein nehmen, dann entfällt die Kochzeit.