



Bunter Bohnensalat in herzhaftem Meerrettich Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Saisonal, appetitlich bunt, harmonisiert hervorragend miteinander

Zutaten

- Für den Salat:
- 800 g grüne Bohnen, geputzt, gefädelt
- 100 g Kohlrabi in Streifen
- 100 g Stangensellerie in Streifen oder Würfeln
- 2 vollreife Tomaten, entkernt, in Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, etwas Bohnenkraut
- Für den Dressing:
- 2 El Olivenöl
- 2 El Meerrettich aus dem Glas
- 1 Tl Senf
- 50 ml Weissweinessig
- 50 ml Gemüsebrühe
- 50 ml gutes Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Die Gemüsebrühe mit dem Senf, Meerrettich und dem Weinessig verrühren und mit dem Olivenöl auf mixen.

Schritt3

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die geputzten, gefädelten Bohnen in der Länge halbieren und in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "bissfest" blanchieren. Auf einem Küchensieb abgießen, kurz kalt abspülen, noch lauwarm in den Dressing geben.

Schritt6

Die Sellerie und Kohlrabi Streifen, in etwas Öl, bei mittlerer Hitze, 2 - 3 min. farblos andünsten, zum Ansatz geben und die Tomatenwürfel unter heben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Im Kühlschrank durchziehen lassen, aber zeitig heraus nehmen, nicht zu kalt servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** Meerrettich, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-bohnensalat-in-herzhafte-meerrettich-vinaigrette/>