

## Bohnen-Kartoffelsalat mit grobkörnigem Senf

### Zutaten: (für vier Personen)

- 500 g kleine Kartoffeln
- 400 g zarte Bohnen
- 2 – 3 Frühlingszwiebeln, mit dem Grün in feine Streifen geschnitten
- ca. 1 dl starke Bouillon
- 2 -3 EL grobkörniger Senf
- 3 EL milder Weissweinessig
- 5 – 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

### Zubereitung:

Die Bohnen «fädeln» (grosse Bohnen zusätzlich halbieren) und in Salzwasser knapp gar kochen. Das Wasser abgiessen und die Bohnen mit eiskaltem Wasser abschrecken. Die ungeschälten Kartoffeln in kochendem Wasser garen. Das Wasser abgiessen, sobald die Kartoffeln gar sind. Die gekochten Kartoffeln ein paar Minuten ausdampfen lassen und dann halbieren.

Senf, Weissweinessig, Sonnenblumenöl, die Hälfte der Bouillon und eine Prise Zucker zu einem Dressing verrühren. Die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, die Bohnen und die noch warmen Kartoffel zugeben und vorsichtig mischen. Wenn nötig, noch etwas Bouillon zugeben und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Bohnen-Kartoffelsalat vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Tipp: Wer mag, reichert den Salat noch mit angebratenen Speckwürfeli an.



Schweizer Radio  
und Fernsehen