

## Rezept Buschbohnsensalat

500g Bohnen, grüne

2 Zwiebeln

1 Zweig Bohnenkraut

3 EL Essig

4 EL Öl

Kräutersalz

Wenig Senf

Pfeffer



Die Bohnen rüsten und abspülen. Die Zwiebeln vierteln und mit dem Bohnenkraut und den Bohnen ca 20-30 min dämpfen, je nachdem wie weich man sie gerne hat.

In der Zwischenzeit eine Marinade aus Senf, Essig (passend ist auch ein süsser Essig), Öl, Salz und Pfeffer zubereiten.

Die heißen Bohnen abgießen und abkühlen lassen danach mit der Marinade mischen.

Man könnte das Rezept auch wie auf dem Bild mit Rosmarin und Tomaten ergänzen, je nachdem was man gerade zu Hause hat. Einfach ausprobieren!