



## Wachsbohnen-Salat

### ZUTATEN:

500 g	Wachsbohnen (küchenfertig geputzt)
1	mittelgroße Zwiebel (gewürfelt)
3 EL	Condimento balsamico bianco
1 EL	Weißweinessig
4 EL	Pflanzenöl
½ TL	Senf (mittelscharf)
1 Prise	Zucker
3 – 4	Stängel Bohnenkraut (frisch) die Blättchen
½ Bund	Petersilie glatt schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL	Meersalz

**1** Die küchenfertig vorbereiteten Wachsbohnen in leicht gesalzenem Wasser mit noch leichtem Biss garen. Dann durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. – Die Bohnen danach in mundgerechte Stücke schneiden.

**2** In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die abgezupften Bohnenkrautblättchen und die Petersilie hacken. Alles in eine entsprechende Schüssel geben. Balsamico bianco, Weißweinessig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer unterrühren.

**3** Die noch lauwarmen Bohnen dazu geben und alles gut durcheinander heben. Den Bohnensalat mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen. – Vor dem Anrichten nochmals mit etwas Salz und gegebenenfalls einem Spritzer Weißweinessig und noch etwas Zucker abschmecken.