



Sommerlicher Kartoffel-Bohnensalat

Zutaten

- 4 mittelgroße Kartoffeln festkochend
- 1 Handvoll Bohnen gern auch verschiedene Sorten
- 100 ml Buttermilch
- 1 Eigelb
- 1 EL Zitronensaft
- 60 ml Olivenöl
- 60 ml Traubenkernöl
- 3 Zweige Bohnenkraut
- 1 rote Zwiebel
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser garkochen. Wenn Sie weich sind, abschütten und auskühlen lassen. Die Kartoffel pellen und in kleine Würfel schneiden.

Die Bohnen in sprudelnd kochendes Salzwasser geben und je nach Sorte 4-10 Minuten blanchieren. Wenn Sie weich sind herausnehmen und kalt abschrecken. Das ist sehr wichtig, damit die Bohnen nicht grau werden. Zum Abschrecken können auch Eiswürfel verwendet werden.

Die Bohnen klein schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Die Buttermilch mit dem Eigelb, Zitronensaft und Salz in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer auf Mixen und langsam beide Öle hinzugeben. Ca 1 Minute mixen und zum Schluss das klein gehackte Bohnenkraut hineingeben. Mit Salz und Pfeffer das Dressing nochmal abschmecken.



Die rote Zwiebel schälen und in dünne Scheiben scheiden. Zusammen mit dem Buttermilchdressing zu den Kartoffeln und Bohnen geben und gut durchmischen. Den Kartoffel-Bohnensalat etwas durchziehen lassen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.