

Rezept

Bohnensalat

500 g Bohnen putzen. D.h. mit einem scharfen Messer (Barbara nimmt dazu ihr [Windmühlmesser](#)) die Spitzen nacheinander zu den Seiten hin abschneiden und dabei eventuell vorhandene Fäden abziehen. (Vgl. [Blick in die Küche](#)).

Danach waschen, abtropfen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden.

In Salzwasser mit relativ viel Salz kochen bis die Bohnen gar sind. Das kann bis zu 20 min. dauern. Die Bohnen sollten dabei knapp mit Wasser bedeckt sein. – Durch Einstechen mit einem scharfen Messer (z.B. mit dem Windmühlmesser) prüfen, ob die Bohnen weich sind.

Danach durch ein [großes Sieb](#) oder einen [Durchschlag](#) abgießen und abkühlen lassen.

1 [Rote Zwiebel](#)

Schälen, vierteln, [in feine Streifen schneiden](#)

½ Bund [Petersilie](#) (glatt oder kraus)

Fein schneiden (z.B. mit dem Windmühlmesser) oder wiegen mit dem [chinesischen Hackebeitchen](#)

Die vorgekochten Bohnen

Die schmalen
Zwiebelstreifen

Die klein geschnittene
Petersilie

Saft von ½ Zitrone

1/3 Becher Sahne

Salz, Pfeffer

Alles in eine Schüssel und mit einem Löffel verrühren

½ Stunde ziehen lassen, abschmecken und evtl. nachwürzen mit Salz und/oder Zitronensaft.