

## Rezept

# Bohnen-Kartoffel-Salat mit Meerrettich-Vinaigrette

Ein Rezept von Bohnen-Kartoffel-Salat mit Meerrettich-Vinaigrette, am 27.04.2024

## Zutaten

**300 g** kleine festkochende Kartoffeln

**300 g** grüne Bohnen

**200 g** Roastbeefaufschnitt

Salz

**1 Bund** glatte Petersilie

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Meerrettich-Vinaigrette:

**1 EL** Ahornsirup

Salz

**1 TL** Dijon-Senf

**2 EL** Gemüsebrühe

**2 EL** Apfelessig

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**2 EL** Olivenöl

**1** kleines Stück frischer Meerrettich (ca. 15 g; ersatzweise aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 20 g F, 30 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 18-20 Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, etwas ausdampfen lassen und noch warm pellen. Die Kartoffeln dann leicht abkühlen lassen.
2. Inzwischen die grünen Bohnen waschen, putzen und je nach Größe quer halbieren oder dritteln. Die Bohnen über Dampf in 10-12 Min. garen, in ein Sieb geben und eiskalt abschrecken.
3. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und ganz lassen oder grob hacken. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit den Bohnen und der Petersilie mischen.
4. Ahornsirup und Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Dann mit dem Schneebesen Senf, Öl und Brühe unterrühren. Zum Schluss den Meerrettich schälen, fein reiben und untermischen.
5. Das Gemüse mit der Meerrettich-Vinaigrette mischen und mind. 30 Min. bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Vor dem Servieren die Roastbeef-Scheiben locker aufrollen und auf dem Bohnen-Kartoffel-Salat anrichten. Alles mit Pfeffer frisch übermahlen.