

Feldsalat mit Kartoffel-Bohnen-Dressing

Für 2 Personen:

2 Feldsalat 1 Pack. grüne Bohnen 2 festk. Kartoffeln
1/2 weiße Zwiebel 300 ml Brühe 1 Spur Olivenöl

Grüne Bohnen in Salzwasser garkochen. In einer Pfanne rohe, festkochende Kartoffelwürfel anbraten.

Butter und Zwiebeln mit in die Pfanne geben und das Ganze mit Brühe ablöschen und einkochen lassen.

Die Bohnen nun auch in die Pfanne und alles mit Salz und Pfeffer würzen und einen Schuss Olivenöl dazugeben.

Großzügig alles auf dem gewaschenen Feldsalat verteilen. Wer möchte, kann auch noch Croutons oben drüberstreuen.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020