

Bohnensalat

Kategorie: Salate - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g grüne Bohnen
500 g Tomaten
1,0 Bund Basilikum
2,0 Zehen Knoblauch
30,0 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer

(Angaben für 8 Personen)

Grüner Bohnensalat mit Tomaten ist eine leckere italienische Vorspeise, die man vor dem Servieren am besten eine Weile ziehen lässt. Der Salat eignet sich auch sehr gut als Bestandteil eines Buffets oder als Beilage zum Grillen.

Zubereitung

Die Bohnen säubern, entstielen und in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten al dente kochen, anschließend abschrecken und abkühlen lassen. Die Tomaten nach Geschmack überbrühen und häuten oder aber auch nur waschen und mit Schale würfeln.

Die Basilikumblätter hacken und die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerkleinern. Zusammen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren und diese über die Bohnen und Tomaten geben und eine Weile ziehen lassen.

