



Bunter Sattmachersalat

Zutaten Salat:

250 g grüne Bohnen
250 g festkochende Kartoffeln
150 g Tomaten
1 rote Zwiebel
1/2 Gurke
1 rote Paprika
4 Eier
80 g Oliven
Salz / Pfeffer

Für das Dressing:

3 EL Essig
4 EL Wasser
1 TL Kräutersalz
1 TL Zucker
1 TL Senf
2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Kartoffeln je nach Sorte ca. 30 Min kochen, schälen und halbieren. Bohnen in siedendem Wasser mit Salz ca. 10 Min. gar kochen und kalt abschrecken. Eier 8 Min. hart kochen und halbieren. Tomaten ebenfalls halbieren. Zwiebel in Ringe schneiden. Gurke in Würfel schneiden. Paprika in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing Essig, Wasser, Kräutersalz und Zucker kurz aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Senf und Öl mit dem Schneebesen unterschlagen.

Salatzutaten bis auf Eier mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Dressing vermengen. Eier auf den Salat legen.

Zubereitung mit dem Thermomix:

Eier in Garkörbchen legen. Kartoffeln waschen und in Varoma geben. Bohnen in Varoma Einlegeboden geben. Mixtopf mit 1 Liter Wasser befüllen und 14 Min. / Stufe 1 / Varoma garen. Eier und Bohnen kalt abschrecken. Kartoffeln erneut aufsetzen und weitere ca. 15 Minuten garen, je nach Sorte Zeit hinzugeben. Kartoffeln schälen und halbieren. Eier und Tomaten halbieren. Zwiebel in Ringe schneiden. Gurke in Würfel schneiden. Paprika in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing Essig, Wasser, Kräutersalz und Zucker kurz aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Senf und Öl mit dem Schneebesen unterschlagen. Salatzutaten bis auf Eier mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Dressing vermengen. Eier auf den Salat legen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de