

Lauwarmer Schnittbohnenalat mit Würsten



Lauwarmer Schnittbohnenalat mit Kohl- und Schweinsbratwurst

Garen Sie die Schnittbohnen in einen großen Topf mit kochendem Wasser für 30 Minuten. Schnittbohnen sind roh gegessen giftig, so dass Sie sie erst gegart zu sich nehmen können. Nach 30 Minuten geben Sie die Schweinsbrat- und die Kochwurst in das Kochwasser hinzu und garen beides 10 Minuten darin. Das Rezept ist für eine Person.

Zutaten:

- 500 g Schnittbohnen
- 1 Schweinsbratwurst
- 1 Kohlwurst
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 4 EL Crema di Balsamico bianco
- $\frac{1}{2}$ TL Senf
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- 3–4 EL gewürztes Olivenöl (z.B. mit Rosmarin, Knoblauch und Chili)
- 2 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungsart: 50 Minuten

Schälen Sie die Schalotte und die Knoblauchzehen und zerkleinern sie. Geben Sie sie in eine Schüssel, darauf den Weißweinessig, ein wenig Senf und Honig, dazu das gewürzte Olivenöl und schmecken das Dressing mit Salz und Pfeffer ab. Geben Sie das Wasser zum Verdünnen des Dressings hinzu. Nehmen Sie die Schnittbohnen aus dem Kochwasser heraus und richten sie lauwarm im Ganzen an oder schneiden sie längs in feine Streifen. Erhitzen Sie die beiden Würste im Wasser nochmals, schneiden sie in kleine Stücke und geben sie über die Schnittbohnen. Das Dressing dann darüber geben.