Salatrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Bohnensalat mit Meerrettich

Zutaten:

500 g frische Brechbohnen
1 Zucchini
2 große Möhren
2 rote Paprika
2 kleine Gläser Artischockenherzen
2 hartgekochte Eier
3 EL frische Petersilie
150 g Joghurt
100 g Schmand
4 EL Sahne-Meerrettich
1 EL Kräuter der Provence
1 TL Thymian
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Bohnen in 3 cm lange Stücke schneiden.
- Möhren klein würfeln.
- Beides in kochendem Salzwasser ca. 6 – 8 Minuten garen.
- Danach gut abtropfen lassen.
- Paprika, Eier und Zucchini in kleine Stücke schneiden.
- Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren.
- Alles in eine Salatschüssel geben und vermengen.
- Meerrettich mit Joghurt und Schmand verrühren.
- Klein gehackte Petersilie, Kräuter und Zitronensaft unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
- Meerrettich-Dressing mit den Salatzutaten vermischen.
- Vor dem Servieren 1 Stunde kühl stellen.