

# «GRÜNER» BOHNEN-KARTOFFEL-SALAT



## Zutaten für 6–8 Portionen als Beilage

500 g Bohnen grün  
4 Kartoffeln mittel, festkochend  
3 EL Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
1½ Bund Basilikum  
1 TL Zitronensaft  
1 dl Olivenöl  
1 dl Gemüsebouillon  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
16 Oliven schwarz  
Zum Fertigstellen:  
4 EL Weissweinessig  
1 gehäufte TL Senf  
Salz  
Pfeffer  
4 EL Olivenöl

## Zubereitung

1. Die Bohnen rüsten. Zusammen mit den gewaschenen, aber ungeschälten Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt oder in einem Siebeinsatz über Dampf bissfest garen. In der Regel sind die Bohnen vor den Kartoffeln weich.
2. Inzwischen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne leicht rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
3. Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Basilikum in Streifen schneiden. Beide Zutaten mit dem Zitronensaft, dem Olivenöl, der Gemüsebouillon und den Pinienkernen in einen hohen Becher geben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren und den Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die schwarzen Oliven wenn nötig entsteinen und in Streifen schneiden.
5. Wenn die Bohnen gar sind, diese mit einer Schaumkelle herausheben und in ein Sieb geben. Kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Bohnen in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Oliven beifügen. Sobald die Kartoffeln weich sind, diese ebenfalls herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
6. Zum Fertigstellen in einer kleinen Schüssel den Weissweinessig, den Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenöl kräftig unterschlagen, sodass eine sämige Sauce entsteht. Diese über die Bohnen geben und alles mischen.
7. Die Kartoffeln noch warm schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Zum Bohnensalat geben, den Pesto darüber verteilen und alles sorgfältig mischen. Wenn nötig nachwürzen.