

## BUNTER SALAT MIT WEIZEN – VINAIGRETTE

Rezept für 4 Personen

( für Vorspeise oder Zwischengang Zutaten halbieren )

---

3 Stk. Festkochende Kartoffeln

Mise en place:

2 EL Olivenöl

1 Msp Cayennepfeffer

Knoblauch schälen und fein hacken

300 gr. Grüne Bohnen

Kartoffeln schälen in gleichgrosse Würfel schneiden

1 rote Zwiebel

Bohnen putzen

10 Cherrytomaten

Tomaten vierteln

1 Bd. Koriander

Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden

Weizenbier Vinaigrette

---

### Zubereitung:

Kartoffeln auf Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Etwas Meersalz und Cayennepfeffer drüber streuen. Durchmischen und 30 Min. im Backofen garen bis die Kartoffeln aussen knusprig braun und innen weich sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Bohnen im kochenden Wasser blanchieren, sie sollen noch etwas Biss haben. Abtropfen und abkühlen lassen.

Die Bohnen mit Zwiebeln, Tomaten + Koriander in eine Schüssel geben. Wenn die Kartoffeln noch lauwarm sind, diese zufügen. Den Salat mit der Weizenbiervinaigrette anmachen und sofort servieren.

---

Eigene Notizen: