



Bunter Sattmachersalat

Zutaten Salat:

250 g Brechbohnen (TK)
250 g Kartoffeln, festkochend (z.B. Drillinge)
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. Brechbohnen in siedendem Wasser mit Salz ca. 10 Min. gar kochen und kalt abschrecken. Eier 8 Min. hart kochen, schälen und halbieren. Tomaten ebenfalls halbieren. Zwiebel in Ringe schneiden. Gurke in Würfel schneiden. Paprika in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing alle Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren.

Salatzutaten (bis auf die 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. Brechbohnen in Varoma Einlegeboden geben. Mixtopf mit 1 Liter Wasser befüllen und 14 Min. / Stufe 1 / Varoma garen. Eier entnehmen und kalt abschrecken. Kartoffeln und Brechbohnen erneut aufsetzen und weitere ca. 15 Minuten garen, Garprobe machen und ggf. 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 alle Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren.

Salatzutaten (bis auf die 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.lalalecker.de