



Würziger Kartoffelsalat mit Bohnen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffel, kleine Drillinge

250 g grüne Bohnen, frisch

Für das Dressing

60 ml Olivenöl,

2 rote Chilischoten, entkernt, in Streifen geschnitten

1 Zehe Knoblauch, zerdrückt

1 EL Rotweinessig

1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1/2 EL Schwarzkümmel

1/2 Bund Minze, frische, gehackt

1/2 Bund Koriandergrün, gehackt

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber abbürsten, ungeschält halbieren und in einem großen Topf in Salzwasser ca. 15-20 Min. garen. Die Kartoffeln sollten leicht bissfest bleiben, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die Bohnen, je nach Dicke, etwa 10 Minuten in kochendem Wasser garen, bis sie kräftig grün sind. Nicht zu weich kochen, ebenfalls abtropfen lassen und beiseite stellen.

Zur Zubereitung des Dressings alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut vermischen.

Das Dressing erst 5 - 10 Minuten vor dem Servieren über die Bohnen und Kartoffeln geben, da sich die Bohnen ansonsten unschön verfärben.

Der Salat schmeckt warm oder kalt.