



Bohnensalat mit Estragondressing



Zutaten

- › 430 g grüne Bohnen
- › 300 g Romana Salatherzen
- › 350 g TK Erbsen
- › 200 ml Rote-Beete-Saft
- › 4 Eier
- › 5 EL Balsamico bianco
- › 4 EL Mayonnaise
- › 3 TL getrockneter Estragon
- › 4 EL Wasser
- › frischer Thymian zum garnieren
- › Salz & Pfeffer

Den Rote-Beete-Saft mit 3 EL Essig mischen.

Die Eier in kaltem Wasser in einem Topf aufsetzen und aufkochen. Diese ca. 3-5 Minuten köcheln lassen, abgießen und abschrecken. Die Eier pellen und dann in das Rote-Beete Wasser legen. So bekommen sie ihre hübsche Farbe.

Für die Bohnen einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Diese dann noch von den Enden befreien und halbieren. Die Bohnen solange kochen bis diese weich sind.

Die Erbsen aus dem Tiefkühler nehmen und antauen lassen, diese dann in einer Pfanne etwas andünsten und in eine Schüssel zum abkühlen geben.

Den Romanasalat waschen und in Mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing die Mayonnaise mit dem Wasser vermengen und den restlichen Essig unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Estragon abschmecken und mit einem Pürrierstab fein pürrieren.

In einer großen Schüssel die Erbsen, Bohnen und den Salat vermischen und mit dem Dressing vermengen. Oben drauf kommen die halbierten oder geviertelten Eier. Alles mit etwas Thymian bestreuen und servieren.

