HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Wachsbohnensalat mit Kondensmilch wie bei Oma – schnell & cremig

Dieser Salat ist für mich pure Nostalgie. Bei Oma stand Wachsbrechbohnen-Salat gefühlt bei jedem Familienessen auf dem Tisch, ob zu Frikadellen, zum Grillen oder einfach mit einem Butterbrot. Das Geheimnis war ihr Dressing mit Kondensmilch: cremig, mild und mit genau der richtigen Balance aus Säure und einem Hauch Süße. Dazu kommen fein gehackte Zwiebeln und frische Kräuter. Das Beste ist, dass ihr fast nichts tun müsst. Die gelben Bohnen kommen aus dem Glas, das Dressing ist schnell verrührt, und nach fünf Minuten ist der Salat fertig. Ein einfacher Klassiker, der immer schmeckt. Hoffentlich schmeckt's!

Zubereitungszeit 15 Min. · Gesamtzeit 15 Min.

Zutaten

1 Glas Wachsbrechbohnen

100 ml Kondensmilch

2 EL Essig oder Zitronensaft

1 Schalotte (oder kleine Zwiebel)

Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill etc.)

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Gieße die Wachsbrechbohnen in ein Sieb, lass sie gut abtropfen und gib sie in eine Salatschüssel.
2. Verrühre 100 ml Kondensmilch mit 2 EL Essig oder dem Saft einer halben Zitrone.
3. Schäle eine kleine Zwiebel oder Schalotte, hacke sie ganz fein und gib sie zusammen mit den fein gehackten Kräutern zum Dressing.
4. Schmecke das Dressing mit Salz, Pfeffer und einem TL Zucker ab und vermische es mit den Bohnen.
5. TIPP: Das Dressing passt auch perfekt zu allen Blattsalaten und zu Gurkensalat.