



# KARTOFFELSALAT

MIT GRÜNEN BOHNEN, OLIVEN UND OREGANO



2-3 Portionen



10 Minuten



25 Minuten Kochzeit

## ZUTATEN

- 250 g Grünen Bohnen
- 500 g kleine Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Schwarze Oliven
- 10 g Petersilie
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Handvoll Basilikum
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer

## LOS GEHTS...

1. Die Kartoffeln in siedendes Salzwasser geben und 20 Minuten kochen.
2. Die Bohnen waschen, Stielenden abschneiden und 15 Minuten lang in siedendem Salzwasser kochen.
3. Am Ende der Kochzeit die Bohnen und Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.
4. Die Kartoffeln noch warm schälen und zusammen mit den Bohnen in eine Schüssel geben.
5. Olivenöl, Oliven, Petersilie, Basilikum, Oregano und den Saft der Zitrone beifügen und gut mischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



DER GESCHMACK VON SOMMER IN JEDER GABEL - DIESER KARTOFFEL-BOHNEN-SALAT LÄSST DEN FRÜHLING NIE ENDEN !