Fisolensalat

Kategorien:	Gemüse, Salate, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/2 kg Fisolen
etwas Wasser (oder Rindssuppenwürfel)
Salz
1 Zwiebel
3 EL Öl
3 EL Essig
1/2 TL Zucker
Pfeffer
Bohnenkraut oder Thymian (eventuell Dille)

Zubereitung

Die Fisolen waschen, putzen (Enden und Fäden entfernen) und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
In etwas gesalzenem Wasser oder Suppenbrühe weichkochen.
Währenddessen den Zwiebel kleingeschneiden und mit Öl, Essig, Zucker, Pfeffer, dem Bohnenkraut oder Thymian (und eventuell Dille) und etwas Wasser eine Marinade mischen und über die fertiggekochten und abgegossenen aber noch heißen Fisolen gießen.
Den Bohnensalat vorsichtig - mit Salatbesteck oder ähnlichem - durchmischen, nochmals mit Salz etc. abschmecken und kalt stellen.
Tip: Anstatt des Öles Speckwürfel verwenden, rote Paprikastücke mitkochen, ...
Fisolensalat wird besonders gerne zu gebratenen Speisen serviert.