

Grüne Bohnen mit Bozener Soße

Zutaten für 4 Portionen :

500 g Schwertbohnen (breite, fleischige)

1 Bündel Bohnenkraut

Salz

Für die Bozener Soße :

4 hartgekochte Eier,

2 TL Senf,

4 EL fein geschnittener Schnittlauch

8 EL Öl,

8 EL Weißweinessig,

2 TL Zitronensaft,

Salz.



Zubereitung :

Möglichst breite, fleischige Bohnen werden mit dem Bohnenkraut in wenig Salzwasser gekocht, in Eiswasser abgeschreckt und abgetropft. Dann werden die Bohnen halbiert und in schmale Streifen geschnitten.

Zubereitung der Bozener Soße :

Geben Sie die 2 TL Senf und die 8 EL Weißweinessig in eine Glasschüssel. Schlagen Sie das Ganze mit einem Schneebesen gründlich durch. Weiter schlagen und die 8 EL Öl (am Besten Olivenöl) nacheinander zufügen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die gekochten Eier schälen und klein würfeln. Etwa die Hälfte des Eigelbs unter die Soße schlagen und verrühren bis das Eigelb aufgelöst ist.

Die grünen Bohnen auf einer Platte anrichten, die Soße darüber verteilen und die gewürfelten Eier darüber streuen. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen darüber streuen.