

# Hier und heute



## Röstkartoffelsalat mit grünen Bohnen

Anja Tanas' Röstkartoffelsalat mit grünen Bohnen ist eine Hommage an den „Lütticher Salat“. Sie serviert ihn mit Schmand-Dressing.

### Das Rezept

von Anja Tanas für ca. 4 Portionen

### Die Zutaten

- 600 g Kartoffeln, festkochend (z.B. gekochte Pellkartoffeln vom Vortag)
- Salz
- 400 g frische grüne Bohnen
- frisches oder getrocknetes Bohnenkraut (falls zur Hand)
- 50 g Walnusskernhälften
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 40 g Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 große Radieschen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 3 EL Schmand
- 1 Romanasalatherz

### Außerdem

- Eiswürfel

### Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in stark gesalzenem Wasser fast garkochen, dann abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.

Bohnen putzen und waschen. Währenddessen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Bohnen darin ca. zehn Minuten bissfest garen.

Walnusskernhälften in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, dann abkühlen lassen und grob hacken.

Eine Schüssel mit Wasser und Eiswürfeln bereitstellen. Bohnen durch ein Sieb abgießen und in dem Eiswasser abschrecken. Dann im Sieb abtropfen lassen. Nach Belieben die Bohnen längs halbieren.

Kartoffeln nach Belieben pellen oder nicht und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kartoffelwürfel in einer großen Pfanne in einem Mix aus Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze ca. zehn Minuten braten, bis sie Farbe bekommen. Gelegentlich schwenken. Dann die Bohnen in die Pfanne geben und alles nochmal kräftig braten, dann leicht abkühlen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Radieschen putzen, waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, kleinschneiden und in einer kleinen Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Mit Essig ablöschen, Herd ausstellen und Senf, Honig und Schmand unterziehen.

# Hier und heute



Romana putzen, Blätter waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. In einer großen Schüssel mit den Kartoffeln und den Bohnen mischen und dann auf Teller verteilen.

Salat mit dem Dressing beträufeln und servieren.

## Tipps

- Ein paar Stiele frisches oder 1 TL getrocknetes Bohnenkraut hinzufügen.
- Man kann den Salat auch direkt mit dem Dressing in der Schüssel mischen.