

# Wachsbohnenalat mit knusprigen Speck Würfeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal, verboten gut, passt zu Vielem

## Zutaten

- 800 g Wachsbohnen, geputzt, gewaschen, gefädelt
- 1-2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas frisches Bohnenkraut zum Mitkochen
- Für den Dressing:
  - 3 El Weißweinessig
  - 2 Tl mittelscharfer Senf
  - 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 5 El Pflanzenöl
  - 2-3 El Kräuter gehackt wie: Petersilie, Bohnenkraut und Schnittlauch
- 60 g kross ausgebratenen Speck

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Zunächst die Schalotten mit dem Weißweinessig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem schmackhaften Dressing verrühren.

### Schritt3

Die Speckwürfel in einer kleinen Stiepfanne knusprig ausbraten, auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

#### **Schritt4**

Die Wachsbohnen in reichlich kochendes Salzwasser mit etwas frischem Bohnenkraut geben. "Bissfest" blanchieren, abgießen, auf mundgerechte Länge schneiden, zum Dressing geben.

#### **Schritt5**

Ca. 30 min. durch ziehen lassen, die Kräuter unterheben.

#### **Schritt6**

Vor dem Servieren mit den Knusprigen Speck Würfeln bestreuen

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** passt zu vielem, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wachsbohnenalat-mit-knusprigen-speck-wuerfeln/>