Bohnensalat von Oliver Roos

Mengen für 9 Personen

1.08 kg	Bohnen
9 cl	Apfelessig
81 g	Schalotte

Bohnen schräg in Stücke schneiden, mit dem Bohnenkraut im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. weich kochen. Herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen.
Schalotte fein hacken, mit den Speckwürfeli in derselben Pfanne ca. 2 Min. anbraten. Bohnen daruntermischen. Essig und Öl verrühren, würzen. Über die Bohnen giessen, mischen. Bohnensalat auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren.