



Rezept

Bohnensalat mit Feta

Blitzschnell zubereitet, knackig, einfach köstlich!

25 Min

Aktive Zeit



25 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

BOHNEN

- 1 kg **Bohnen** **Saison**
- 1 Zweig **Bohnenkraut**
- Salzwasser, siedend**

SALATSAUCE

- 4 EL **Apfelessig**
- 6 EL **Sonnenblumenöl**
- 2 TL **Senf**
- 5 Zweige **Bohnenkraut, Blätter abgezupft**
- 2 **Knoblauchzehen, fein gerieben**
- 1 **rote Zwiebel, in feinen Schnitzen**
- Salz, Pfeffer**
- 200 g **Feta oder Hirtenkäse, in Stücken**

Und so wird's gemacht

1 von 2

BOHNEN mit dem Bohnenkraut im siedenden Salzwasser ca. 6–8 Minuten bissfest köcheln, Kochwasser abgiessen.

2 von 2

SAUCE Essig und alle Zutaten bis und mit Knoblauch mischen, Zwiebel dazugeben, würzen. Die warmen Bohnen sofort mit der Salatsauce mischen, zum Abkühlen zugedeckt beiseite stellen. Bohnen anrichten, Feta darüber verteilen.

