

Bohnensalat mit Tomaten und Feta

Bohnen in Salzwasser bissfest garen, abgießen und leicht ausdampfen lassen.

Eine frische Zwiebel ganz fein hacken, Tomaten in feine Würfel schneiden und mit den Bohnen vermischen.

Dressing aus Olivenöl, weißem Balsamico, Salz und Pfeffer machen und den Salat damit vermischen. Kurz ziehen lassen, dann nochmal abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Feta drüber bröseln und wer hat, gehacktes Bohnenkraut drüberstreuen.

Der Salat kann auch super eine Nacht im Kühlschrank ziehen.