Bunter Bohnensalat

Der bunte Bohnensalat mit frischen Radieschen und Tomaten aus dem Garten ist ein leichtes und schmackhaftes Salat-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Grüne Bohnen (Fisolen, frisch oder TK)
8 Stk.	Cocktailtomaten
1 Bund	Radieschen
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Oliven (entsteint)
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 Handvoll	Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer
150 g	Mozzarella (oder Feta)

Zubereitung

1. Für den **bunten Bohnensalat** die grünen Bohnen in Salzwasser zirka 10 Minuten gar kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und zerhacken. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein zerhacken. Die Zutaten mit den Oliven in einer Salatschüssel vermengen.

2. Den Bohnensalat mit Weißweinessig und Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und über den Salat streuen. Den bunten Bohnensalat im Kühlschrank zirka eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Tipp