

# Tomaten - Bohnen - Salat mit Feta



Die Bohnen putzen, waschen und mit dem Bohnenkraut 8 - 10 Minuten in Salzwasser garen, abschrecken, abgießen und abkühlen lassen. Den Salat waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zerschneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Feta-Käse in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken.

Für das Kräuterdressing Meersalz, Pfeffer und Knoblauch mit dem Essig verrühren. Das Rapsöl zufügen. Die Kräuter fein hacken und das Dressing damit abschmecken. Den Salat auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

## Zutaten für 4 Portionen:

300 g Bohnen, grüne

2 Zweig/e Bohnenkraut

Wasser (Salzwasser)

2 Kopf Römersalat(e) - Herzen

6 Tomate(n)

300 g Feta-Käse

½ Knoblauchzehe(n)

Meersalz

Pfeffer

5 EL Essig (Weißweinessig)

8 EL Rapsöl

Petersilie

Majoran

2 Zwiebel(n), rot