

## Tomaten-Bohnen-Salat mit Feta



### Zutaten für 1 Portion

- 120 g Feta
- 200 g grüne Bohnen
- 80 g Endiviensalat
- 1 Tomate
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 EL Öl entspr. EP (z.B. Rapsöl)
- 2-3 Zweige Bohnenkraut
- 1/2 Knoblauchzehe
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Weinessig
- Petersilie
- Majoran

### Zubereitung

Die Bohnen putzen, waschen und mit dem Bohnenkraut 8-10 Minuten in Salzwasser garen, abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen.

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Salat in Streifen, die Tomate in Scheiben, die Zwiebel schälen und in Ringe, Feta in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken.

Für das Kräuter-Dressing Meersalz, Pfeffer und Knoblauch mit Weinessig verrühren und das Öl zufügen. Petersilie und Majoran fein hacken und die Sauce damit abschmecken. Den Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

### Rezeptvariation

Alternativ kann statt Endiviensalat jeder andere Kopf- oder Blattsalat der Saison verwendet werden. Es bieten sich beispielsweise Eisbergsalat, Frisée, Lollo Rosso oder Eichblattsalat an.

Bildhinweis: Teutoburger Ölmühle