



Rezept für Dicke-Bohnen-Salat mit Kohlrabi und Feta

- | | |
|--------------------------|---|
| 1 kg dicke Bohnen | aus den Schoten lösen und falls nötig häuten. |
| 2 Kohlrabi | schälen. Erst in knapp 1 cm dicke Scheiben und danach in ebenso dicke Stifte schneiden. In einem Topf Wasser erhitzen und |
| Salz | hinzufügen. Die Bohnen darin in etwa 20 Min. bissfest kochen. Die Bohnen anschließend herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Danach die Kohlrabistifte im Kochwasser etwa 10 Min. bissfest kochen, ebenfalls abschrecken und abtropfen lassen. |
| | 4 EL vom Kochwasser abnehmen und aufheben. |
| 4 Frühlingszwiebeln | putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. |
| 8 Radieschen | waschen und in dünne Scheiben schneiden. |
| ½ Zitrone | heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. |
| 1 Bund Kräuter | waschen, trocken schütteln und fein schneiden. |
| 100 g Feta
schale mit | abtropfen lassen und in kleine Stücke zerkrümeln. Zitronensaft und - |
| 1 TL Senf, | sowie |
| Salz, Pfeffer | und dem Kochwasser verrühren. |
| 4 EL Olivenöl | unterrühren. Das vorbereitete Gemüse, die Zwiebelringe sowie die Radieschen mit der Sauce mischen und abschmecken. Auf Tellern verteilen und mit dem Feta bestreuen. |