Salata fusolia
grüner Bohnensalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 g	Bohnen, grüne	in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten blanchieren in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen
1	Schalotte	und
1	Knoblauchzehe	schälen und fein würfeln
4-5	Petersilienzweige	hacken
75 g	Oliven, schwarze	wenn nötig ensteinen und in Spalten schneiden
50 g	getrocknete Tomaten	vierteln und in kleine Würfel schneiden
100 g	Feta-Käse	zerbröseln oder würfeln.
2 EL	Essig	In einer Schüssel mit
etwas	Salz	und
etwas	Pfeffer	verrühren
3 EL	Olivenöl	unterschlagen, Schalotten, Knoblauch und Petersilie zugeben und unterrühren. Nun Oliven, getrocknete Tomaten und Feta zugeben, alles miteinander verrühren und auf Teller anrichten.