



REZEPT  
DES MONATS

---

**Grüner Bohnensalat  
mit Schafskäse**

## Zutaten

350g	grüne Bohnen
1	kleine Zwiebel
150g	Kirschtomaten
50g	schwarze Oliven
150g	Schafskäse

### Vinaigrette:

3 EL	heller Balsamicoessig
3 EL	Sonnenblumenöl
1	Knoblauchzehe
2	Zweige Thymian

Salz, Pfeffer, evtl. Zucker

## Zubereitung

Die grünen Bohnen putzen, waschen, in Stücke brechen und in ko-chendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, anschließend abgießen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Oliven, nach Belieben, im Ganzen lassen oder in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Essig mit Salz, Pfeffer und evtl. Zucker würzen. Zuerst das Öl, dann den gehackten Knoblauch unterrühren. Die Thymianblätter abzupfen. Die Bohnen, die Zwiebeln, Tomaten, Oliven und den Thymian mit der Vinaigrette mischen. Den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Den Schafskäse grob zerbröseln und unter den Bohnensalat heben.

*Guten Appetit!*