

Augenbohnenalat mit Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

400g gekochte Augenbohnen

2 Dosen Thunfisch in Öl

1 Bund Frühlingszwiebeln

2-3 EL gehackte Petersilie

3 EL bestes Olivenöl

2 EL Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Cocktailtomaten nach Belieben

Bohnen und Thunfisch abtropfen lassen (Ich verwende des Öl vom Thunfisch, da unser Thunfisch in bestem Olivenöl eingelegt ist!!!). Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Nun alle Zutaten vermischen, mit Olivenöl und Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Augenbohnenalat ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Wenn man möchte mit Tomaten garnieren.

Weintipp: Blanc de Noir – Weingut Alex Schwank, Baden

Rezeptideen von

City and more