

GRIECHISCHER BOHNENSALAT MIT SCHAFSKÄSE



Zutaten für 4 Portionen:

ca. 400- 500 g grüne Stangenbohnen
2 TL natives Olivenöl
2 kleine rote Paprika
2 Frühlingszwiebel
4 getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen
100 ml Gemüsebrühe
4 EL Rotweinessig
2 TL Bohnenkraut-Blättchen
2 TL fein gehackte Petersilie
ca. 150 g Schafskäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen in ca. 3 cm lange schräge Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die Bohnen darin bei mittlere Hitze für ca. 5 Minuten anbraten.

Währenddessen die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebel und die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Anschließend alle Zutaten bei den Bohnen kurz mit anbraten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles für ca. 5-10 Minuten einköcheln lassen.

Mit dem Essig, den Kräutern und Gewürzen gut abschmecken und mit dem gewürfeltem Schafskäse servieren. Dazu passt ein frischen Weißbrot!