

# Mediterraner Fisolensalat

## Zutaten:

500 g Fisolen  
100 g Tomaten,  
getrocknet  
50 g Feta  
50 g Oliven, schwarz  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
Salz und Pfeffer  
50 g Cocktailtomaten



## Zubereitung

Die Enden der Fisolen abschneiden, dann die Fisolen halbieren und waschen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Fisolen zugeben und für 10 Minuten kochen, dann kalt abschrecken. So behalten die Fisolen die schöne grüne Farbe. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Feta zerkleinern und Oliven halbieren. Schalotte und Knoblauch klein hacken. Dann mit Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Alle Salatzutaten mit dem Dressing mischen. Nach Belieben mit halbierten Cocktailtomaten anrichten.



Salate

