

# Bohnensalat mit Fenchel

Zutaten für 2-3 Personen:

200 gr Bohnen  
1 Fenchelknolle  
1 rote Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft oder Weißweinessig  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer, Fenchelgrün  
Optional 1 Handvoll Cocktailtomaten oder Oliven oder beides 😊

Zubereitung:

Zuerst die Bohnen in Salzwasser 6-7 Minuten garen und mit kaltem Wasser abschrecken. Fenchel putzen, fein hobeln oder in dünne Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Für das Dressing Öl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen.

Das Gemüse in eine Schüssel geben, Dressing drüber und gut vermengen, kurz durchziehen lassen. Mit Fenchelgrün bestreuen und optional die Tomaten und die Oliven dazu geben.

Der Salat schmeckt auch mit Feta und /oder Pinienkernen.

Wir wünschen guten Appetit!

