Rezept

Bohnen-Sellerie-Salat

Ein Rezept von Bohnen-Sellerie-Salat, am 17.04.2024

Zutaten

1	kleine Packung weiße Bohnen (230 g Abtropfgewicht)
2 EL	gehackte Walnüsse
1 TL	Senf
	Pfeffer
2 Scheiben	Knäckebrot
250 g	Staudensellerie
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 EL	weißer Aceto balsamico
	Salz
1 EL	Walnussöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 299 kcal

Zubereitung

1. Die Bohnen durch ein Sieb abgießen und unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Die Selleriestängel putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln längs vierteln, waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Bohnen, Sellerie, Frühlingszwiebeln und Walnüsse gut vermischen.

2. Den Essig mit dem Senf verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Öl mit einem kleinen Schneebesen etwas unterrühren. Mit dem Salat vermischen und 15 Min. durchziehen lassen. Das Knäckebrot dazu essen.