

# Bohnen-Tomaten-Salat

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>
<b>500 g,</b>	<b>grüne Bohnen</b>
<b>5</b>	<b>Tomaten</b>
<b>1,</b>	<b>Zwiebeln</b>
<b>3 Eier</b>	<b>hartgekocht</b>
<b>3 El</b>	<b>Kräuteressig</b>
<b>3 El,</b>	<b>Olivenöl</b>
	<b>Salz, Pfeffer,</b>
	<b>Bohnenkraut</b>
	<b>Thymian</b>
<b>1/2 Bund</b>	<b>Petersilie gehackt</b>

## **Zubereitung**

Bohnen putzen, waschen und zusammen mit dem Bohnenkraut in Salzwasser 15 Minuten gar kochen.

Abgießen und abtropfen lassen.

Zwiebel pellen und fein würfeln. ,

Tomaten waschen und achteln.

Eier schälen und vierteln.

Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Thymian eine Sauce rühren.

Bohnen, Tomaten und Zwiebeln mischen, mit den Eiern anrichten.

Die Salatsauce darüber gießen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.