



Mediterraner Fagioli-Salat

Zutaten für 4 Personen

Salat

4 Spitzpaprika

400 g weiße Bohnen aus der Dose, gekocht

2 Knoblauchzehen, gerieben

8 getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten

4 EL Oliven (Taggiasca)

½ Zwiebel, in Streifen geschnitten

2 EL Kapern

14 Zweige Petersilie, gezupft und fein geschnitten

4 Zweige Oregano, gezupft

2 Zweige Basilikum, gezupft

2 EL Balsamico

Salz

150 g Zitronen-Knoblauch-Dressing (s. 220)

Anrichten

160 g Feta

Zatar

4 EL Olivenöl

Oregano

ZUBEREITUNG

Die Spitzpaprika auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C Ober-/Unterhitze 13 Minuten backen. Anschließend in Backpapier einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Haut leichter entfernen lässt. Die Paprika schälen, entkernen und in Streifen schneiden.

Die weißen Bohnen abtropfen lassen und gründlich mit kaltem Wasser abspülen.

Alle Zutaten mit den Paprikastreifen in einer großen Schüssel vermischen und mit dem Zitronen-Knoblauch-Dressing marinieren.

Den Salat auf tiefen Tellern verteilen. Den Feta in der Mitte jedes Tellers platzieren. Zatar über den Feta streuen. Salat mit Olivenöl beträufeln und mit Oregano dekorieren.