

# WEISSE-BOHNEN-SALAT

## mit Tomaten, Sellerie und Minze

vegan  
glutenfrei  
low-carb



### Zutaten

- 1 Dose weiße Bohnen (ca 240 g Abtropfgewicht)
- 2-3 Stangen Sellerie (nach Geschmack)
- 1 Rispe Kirschtomaten (5-7 Stück)
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Weissweinessig
- 2 TL Agavendicksaft oder Honig
- 4-5 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 handvoll Minze

### Zubereitung

Bohnen abtropfen und unter fließendem Wasser abspülen.  
Sellerie in dünne Scheiben schneiden.  
Tomaten je nach gewünschter Größe vierteln oder halbieren.

Knoblauch fein hacken.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben.

Die Minze fein schneiden.

Für das Dressing Olivenöl, Essig, Agavendicksaft bzw. Honig in ein kleines Einmachglas geben, zuschrauben und ordentlich schütteln.

Mit den restlichen Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Weile durchziehen lassen.

Die Mengen können je nach Geschmack variiert werden.  
Schmeckt lecker zu Baguette und kann noch um Feta ergänzt werden

