

RADIESCHEN-THUNFISCHSALAT MIT WEIßEN BOHNEN

Ich würde euch jetzt gerne davon erzählen wie ich diesen wunderbar frischen und knackigen Radieschen-Thunfischsalat mit weißen Bohnen mit Radieschen aus eigener Ernte gezaubert habe... aber leider waren meine Radieschen von Würmern zerfressen und somit musste ich welche kaufen. Es ist wie es ist, manchmal soll es einfach nicht sein. Der Salat ist leicht, lecker und perfekt mit einer Scheibe Brot und einem Gläschen Weißwein abends auf der Terrasse. Habe ich schon erwähnt, dass er ganz flott gemacht ist...?

Außerdem ist er eine schöne Abwechslung zu meinen klassischen Thunfischsalaten wie diesem mit Aubergine und Ei oder diesem hier.



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

1 Bund Radieschen

1 Salatgurke

1 kleine Zwiebel

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft

1 Dose weiße Bohnen, Abtropfgewicht 265g

Pfeffer & Salz

1 EL Olivenöl

2 EL Balsamicoessig

etwas frischer Dill

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen. Die Hälfte in feine Würfel hacken, die andere Hälfte in den Mixer geben. Olivenöl, Pfeffer, Salz, den Saft aus der Thunfischdose und den grob gehackten Dill ebenfalls in den Mixer* geben und alles fein mixen – das wird das Dressing.

Die Bohnen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Die Gurke und die Radieschen klein würfeln. Alles zusammen und eine ausreichend große Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Den Radieschen-Thunfischsalat mit weißen Bohnen einige Minuten ziehen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und dann mit etwas frisch geröstetem Brot servieren.

Schnell und einfach!

