



## BOHNENSALAT MIT THUNFISCH

BOHNEN | SALAT | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



### Zutaten (Für 6 Personen)

- \* 250 g Müller's Mühle Weiße Bohnen
- \* 12 EL Olivenöl
- \* 6 Salbeiblätter
- \* 2 Dosen weißfleischiger Thunfisch (à 100 g Abtropfgewicht)
- \* 1 kleiner Staudensellerie
- \* 300 g Zwiebeln
- \* 4 EL Zitronensaft
- \* Salz

### Produktempfehlungen



**WEISSE BOHNEN**

### Zubereitungen

Die über 12 Stunden eingeweichten Bohnen im Einweichwasser, 2 EL Öl und die Salbeiblätter in ca. 90 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit den Thunfisch abtropfen lassen und mit 2 Gabeln auseinander zupfen. Staudensellerie putzen und waschen. Ein paar hellgrüne Blätter zur Dekoration zurücklassen. Die Stangen in sehr feine Scheiben schneiden. Die restlichen Blätter grob hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnen abgießen und noch warm mit Thunfisch, Sellerie und Zwiebeln mischen. Zitronensaft mit dem restlichen Öl, Salz und Pfeffer verrühren und vorsichtig darunter heben.