

## WACHTELBOHNENSALAT GRIECHISCHER ART

BOHNEN | SALAT | 15-45 MIN | VEGETARISCH, GLUTENFREI



### Zutaten (4 Portionen)

250 g Wachtelbohnen  
200 g bunte Cherrytomaten  
2 Minigurken  
100 g gemischte Oliven  
1 rote Zwiebel  
200 g Fetakäse  
60 ml Olivenöl  
1 kleines Bund Petersilie  
4 Einmachgläser, ca. 750 ml

### Produktempfehlungen



**WACHTELBOHNEN**

### Zubereitungen

1. Wachtelbohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
2. Bohnen in Salzwasser für 50-60 Minuten bissfest garen. Abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Tomaten, Gurken und Oliven klein schneiden. Zwiebel häuten und in Ringe schneiden. Fetakäse in Stücke bröseln. Petersilie waschen, hacken und mit Olivenöl verrühren.
4. Alle Zutaten in 4 große Weckgläser schichten. Olivenöl gleichermaßen auf die Gläser aufteilen.