

Insalata di fagioli cannellini e salvia

Bohnensalat mit Salbei

für 2-3 Personen

- 1 Dose weiße Cannellini-Bohnen, 400g
- 10 frische Salbeiblätter
- 6-8 EL Olivenöl extra vergine
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8l Tomatensaft
- 3 EL Aceto Balsamico
- 1 Dose Thunfisch
- 2 Stangen Staudensellerie
- 3 kleine weiße Zwiebeln
- Salz und frisch gemahlene Pfeffer

Die Bohnen und den Thunfisch abtropfen lassen. Den Staudensellerie und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Thunfisch ein wenig zerpfücken und in einer Salatschüssel mit den Bohnen, dem Staudensellerie und den Zwiebeln vorsichtig vermengen.

Die Salbeiblätter in etwas heißem Olivenöl knusprig ausbraten. Den fein gewürfelte Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Nach dem Abkühlen mit Tomatensaft, Balsamessig und dem Rest des Olivenöls mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, über die Bohnen geben und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Buon appetito!

