

## Salat von Rucola & Lollo rosso mit Riesenbohnen, Oliven und Kapern

**Zutaten für: 4 Personen (Beilage)**

8	Blätter	Lollo Rosso
½	Bund	Rucola
250	g	Riesenbohnen (Dose)
250	g	Cherry-Tomaten rot und gelb
40	g	eingelegte Kapern
1	Stück	kleine rote Zwiebel
10	Blätter	frischer Basilikum
100	g	griechische schwarze Oliven, entsteint
2	TL	getrockneter Oregano
3	EL	Olivenöl
2	EL	weißer Balsamico
1	TL	Meersalz



**Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten**

### Zubereitung:

Die gewaschenen Tomaten halbieren und den Stielansatz entfernen, dann in eine Schüssel geben. Die Bohnen abgießen und gründlich abspülen, abtropfen lassen und dann ebenfalls in die Schüssel geben. Die Oliven halbieren und die Kapern abgießen. Zusammen mit dem Olivenöl, Balsamico, Salz und Oregano in die Schüssel geben und alles vermischen.

Den Lollo Rosso und den Rucola gründlich waschen und trocken schleudern oder schütteln und dann in mundgerechte Stücke reißen oder schneiden. Die Zwiebel schälen und in so feine Scheiben wie möglich schneiden, die Basilikumblätter halbieren und dann zusammen mit dem Salat, dem Rucola und der Zwiebel in die Schüssel geben.

Alles gut miteinander vermischen, noch einmal abschmecken und servieren.

Guten Appetit!