

## Tomatensalat einmal anders

Zutaten:

500 g grüne Bohnen, abgewaschen in Stücke geschnitten  
100 g entsteinte Oliven- bitte in Stücke schneiden  
250 g eingelegte Tomaten in Öl- bitte in Streifen schneiden- Öl auffangen  
400 g kleine Nudeln (z.B. „Orzo“-Nudeln oder wer möchte, Reis?)  
100 g Pinienkerne  
200 g Kapern  
300 g Schafskäse – in kleine Stücke zerbröseln  
Pfeffer, Salz, Zitronensaft

Die Nudeln/Reis gemäß Packungsangaben kochen und kalt abspülen.  
Diese in eine große Schüssel geben und das Öl der getrockneten Tomaten unterrühren.  
Die Bohnen kurz ca. 8 - 10 Min. kochen - dann mit kaltem Wasser abschrecken, damit der Garprozess unterbrochen wird.  
Dann die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und noch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sollte noch Öl fehlen, etwas Olivenöl dazutun.

Dazu passen selbstgemachte Pizza-Muffins:

400 g Mehl  
Ca. 20 g frische Hefe  
Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürze je nach Gusto  
Ca. ¼ l Wasser

Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren und eine halbe Stunde gehen lassen.  
Eine Muffin-Form mit Olivenöl auspinseln und die Teile gleichmäßig verteilen und nochmal  
Eine halbe Stunde gehen lassen. Mit einem Pinsel die Oberfläche mit in Olivenöl eingelegten Kräutern  
bestreichen und in den Backofen schieben und bei 180 ca. 15-20 Min. backen