

Kartoffel-Bohnen-Salat mit Räuchertofu für 2 Personen



600g Kartoffeln	waschen und mit Schale in Salzwasser garen und dann abkühlen lassen.
300g grüne Bohnen	putzen, waschen und 10 min. in Salzwasser garen und abgießen.
2 Stück Frühlingszwiebeln	in Ringe schneiden
300g Tomaten	und
200g Räuchertofu	würfeln.
2 EL Rapsöl	in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Bohnen und Räuchertofu 5 Minuten scharf anbraten.
	Kartoffel pellen und in Scheiben schneiden.
4 große Gewürzgurken	in Scheiben schneiden und mit den Tomatenwürfeln, den Kartoffelscheiben und Bohnen-Frühlingszwiebeln-Räuchertofu-Mischung in eine große Schüssel geben.

Für das Dressing

4 EL Apfelessig	
4 El Zitronensaft	
1 El Kokosblütenzucker	
4 El Olivenöl	und
etwas Salz und Pfeffer	mischen und über den Salat geben.
	Alles vorsichtig miteinander vermischen.