



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Bohnensalat

Fasulye Piyazı



1 Glas Bohnen
1 mittelgroße Zwiebel
1 Lauchzwiebel
½ Bunt Petersilie
6 EL Olivenöl
3 EL Essig
1 KL Salz
2 Eier

Bohnen kochen und abkühlen lassen.

Zwiebel in halbkreisförmige dünne Streifen schneiden und mit einem halben Kaffeelöffel Salz vorsichtig einreiben.

Petersilie und Lauchzwiebel fein hacken.

In einen Rührschüssel gekochte und abgekühlte Bohnen, zugeschnittene Zwiebel, Petersilie und Lauchzwiebel hineingeben und vermischen.

In einer tiefen Schale Essig, Olivenöl und einen halben Kaffeelöffel Salz zu einer Soße mischen.

Die Soße über die Bohnenmischung gießen und unterrühren und danach in einen Servierteller umfüllen.

Die Ränder des Bohnensalats mit gekochten Eierscheiben verzieren und nach einer kurzen Ruhepause servieren.

Not: Die Zubereitung des Bohnensalats kann auch ohne Eier erfolgen.