

# Piyaz (Türkischer Weiße Bohnen-Salat)

## Zutaten

### Für das Dressing:

- **Zitronensaft** von 1,5 **Zitronen**, frisch gepresst
- 3 EL **Tahini** (umgerührt)
- 1 EL **Apfelessig**
- 1 große **Knoblauchzehe**, zerdrückt
- 3 EL Natives **Olivenöl** extra
- **Meersalz** und **schwarzer Pfeffer**

### Für den Salat:

- 2 x 400 g Dosen **Weiße Bohnen**
- 2 kleine rote **Zwiebeln**, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 kleine Bündel **glatte Petersilie**, gehackt
- 1/4 TL **Chili-Flocken**



**Guten Appetit – Afiyet olsun!** 🇹🇷

## Zubereitung

1. **Dressing anrühren:** Alle **Zutaten für das Dressing** in einer kleinen Schüssel cremig verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und kurz beiseitestellen.
2. **Salat mischen:** **Bohnen, Zwiebeln, Petersilie** und **Chiliflocken** in einer Servierschüssel vermengen.
3. **Vermengen:** Das **Dressing** darübergerben und alles vorsichtig unterheben, damit die **Bohnen** ganz bleiben.
4. **Optional ziehen lassen:** Abdecken und **20-30 Minuten im Kühlschrank** ziehen lassen - dann verbinden sich die Aromen besser und der Salat schmeckt noch intensiver.