



Bohnen-Orangen-Salat

Man nehme für 2-4 Portionen:

1 Glas weiße Riesenbohnen (180 g)	abgießen, abspülen, abtropfen lassen
1 rote Zwiebel	halbieren, pellen, längs in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln
2 Orangen	filetieren, Saft auffangen, Reste gut ausdrücken
einige Thymianzweige	Blättchen von den Stielen zupfen (ca. ½ TL)
¼ TL Pul Biber	
1 Prise Zucker	
3 EL Olivenöl	
Salz	

- Orangenfilets, Zwiebel und Bohnen in einer Schüssel vermengen.
- Thymian, Pul Biber, Zucker, Orangensaft und Olivenöl miteinander verrühren, mit Salz abschmecken.
- Vinaigrette zum Salat geben, vorsichtig vermengen und 30 Minuten marinieren.

Dazu: Baguette oder Ciabatta und einen trockenen Weißwein.