



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Türkischer Bohnensalat Piyaz

(6 -8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 4 EL 6 EL 1 EL 1 TL 1 TL $\frac{1}{2}$ TL	Zitrone, Saft davon Branntweinessig Olivenöl Tahini Zucker Salz Paprikapulver, edelsüß	Den Zitronensaft mit dem Tahini, Essig, Olivenöl, Zucker, Salz und Paprikapulver zu einem Dressing verrühren.
1 Dose 30 3 1 Bd	Weißer Bohnen Kirschtomaten Rote Zwiebeln Petersilie, gehackt	Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Die Petersilie waschen und hacken. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit den anderen Zutaten vermengen und den Piyaz vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen.