

Dieser weiße Bohnensalat zeigt den ein wie sehr die ägyptische Küche durch die osmanische Kolonialzeit beeinflusst wurde. Das Grundrezept ist identisch mit Piyaz, dem türkischen Bohnensalat. Typisch ägyptisch wird der Salat erst durch die Verwendung von Kreuzkümmel im Dressing.

Rezept Fasulya beeda barda – weiße Bohnensalat aus Ägypten

Zutaten

- 1 Tasse getrocknete weiße Bohnen
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- 2 Tomaten
- mit Kreuzkümmel

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen.

In frischem Wasser, ohne Salz, etwa 40-50 Minuten weich kochen. Die Kochzeit variiert je nach Bohnensorte etwas. Bohnen abtropfen.

Die Kerne von der Tomate entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die abgekühlten Bohnen mit dem Dressing mischen. Die Zwiebeln, Petersilie und die Tomatenstücke zufügen.