

## Zutaten

---

- 500 g frische Ackerbohnen
- 2 Knoblauchzehen (klein gehackt)
- 2 Stängel Lauchzwiebeln
- 3 Stängel Petersilie (fein gehackt)
- 3 Stängel Dill (fein gehackt)
- 1 Handvoll getrocknete Tomaten
- 1/2 Handvoll Korinthen oder Rosinen
- 2 EL Olivenöl Extra Nativ
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Granatapfelsirup (nar ekşisi)
- 1/2 Zitrone, gepresster Saft
- 1/2 Mandarine, gepresster Saft (alternativ Orangensaft)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Pul biber, Chiliflocken

## Zubereitung

---

1. Die **Ackerbohnen** in eine Topf geben und einen Fingerbreit mehr mit Wasser füllen.
2. Zunächst auf mittlerer, dann auf kleiner Temperatur köcheln bis die Schale sich von den Bohnen löst.
3. Die gekochten Bohnen abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.
4. Die Schale kann man nun pulen oder auch nicht, die Wahl ist jedem selbst überlassen.
5. Das Grünzeug (Dill, Petersilie, Lauchzwiebel) und die Tomaten zwischenzeitlich fein hacken.
6. Das Olivenöl, Knoblauch, den Granatapfelsirup, den Apfelessig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen.
7. Die abgekühlten Bohnen mit dem klein Gehackten und den Korinthen vermengen. Die Vinaigrette unterheben und abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ziehen lassen. Dann servieren und genießen.