Sizilianischer Thonsalat

Zwei Tage vor dem Essen **50 g getrocknete weisse Bohnen** in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 90 Minuten weich garen. Abgiessen.
Am Zubereitungstag **1 kleinen Zucchino** in Scheiben von 5 mm schneiden. In **Olivenöl** beidseitig braten. **1 Peperoncino** in Streifen und das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** in feine Ringlein schneiden
Olivenöl, **Balsamico bianco**, Peperoncino, **1 EL Sultaninen** und Zwiebelgrün zusammen verrühren. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.
Von **1 Bund Petersilie oder Koriander** die Blättchen zupfen. **100 g Thon** abtropfen lassen und zerzupfen. Alles zusammen vermischen und anrichten.