

Türkischer Tomaten-Salat

250 g Gurken	1 kleine Peperoni	150 g Zwiebeln
1 TL Salz	450 g Tomaten	Petersilie
Für das Dressing:		
Pfeffer und Salz	30 ml Öl	30 ml Zitronensaft

Zuerst schälen wir die Zwiebeln, halbieren und in feine Ringe schneiden, mit dem Salz und Pfeffer bestreuen und ein paar Minuten ruhen lassen, die Zwiebeln kurz abspülen und gut ausdrücken. Jetzt die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden, die Gurke schälen, halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden, nun bei der Peperoni vorsichtig die Kerne entfernen fein würfeln und die Petersilie fein hacken. Nun den Zitronensaft, Salz und Öl gut vermischen und über den Salat gießen.

NN am 17. April 2024