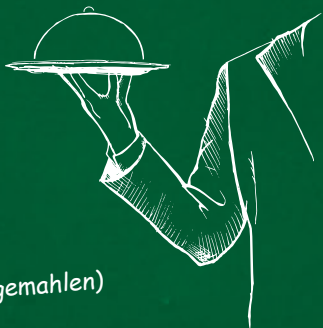




Türkischer Tomatensalat

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500 g Tomaten
- 250 g Gurken
- 100 g Zwiebeln
- 1 Peperoni oder grüne Spitzpaprika
- $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie oder Schnittlauch
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (davon der Saft)
- 25 ml Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)



Zubereitung:

Das Gemüse und die Kräuter waschen bzw. putzen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und ein paar Minuten ruhen lassen. Dann kurz abspülen und gut ausdrücken.

Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen, halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kerne der Peperoni entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und hacken (nicht zu fein). Anschließend alles zusammen in eine Schüssel geben.

Den frisch gepressten Zitronensaft, das Öl, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat gießen. (Wem Peperoni zu scharf sind, kann für den Geschmack eine grüne Spitzpaprika nehmen und mit Pfeffer ein wenig nachwürzen.)

Guten Appetit!

