



Türkischer Tomatensalat

★★★★★

BBQ, Salate

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100 g Zwiebel(n)
½ TL Salz
500 g Tomate(n)
250 g Gurke(n)
1 kleine Peperoni
½ Bund Petersilie, glatte
25 ml Zitronensaft, frisch gepresster
25 ml Öl
Salz

NÄHRWERT

Calories: 88 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

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

Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden, die Gurke schälen, halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden, bei der Peperoni die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln, die Blattpetersilie von den Stängeln zupfen und hacken (nicht zu fein).

Zitronensaft, Öl und Salz vermengen und über den Salat gießen. Wem Peperoni zu scharf sind, nimmt für den Geschmack eine grüne Spitzpaprika und würzt mit Pfeffer ein wenig nach.