

Gemischte Salate ägyptische Art

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Tomaten, Gelbe Peperoni
- 1 Rote Zwiebel
- 2 Salatgurken
- 2 Karotten
- 1 Bund Petersilie
- Schwarze Oliven, Salz und Pfeffer
- Saft von ½ Zitrone
- 3 Esslöffel Olivenöl

Zubereiten

- ☞ Tomaten, Karotten, Gurken und Peperoni in kleinen Würfeln schneiden
- ☞ Zwiebeln in dünne Ringe schneiden
- ☞ Petersilie fein hacken
- ☞ Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, Salz und Pfeffer dazu geben, Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebel und Petersilie darunter mischen
- ☞ Auf Teller anrichten

Joghurtsauce

- 4 Becher Natur Joghurt, Salz und Pfeffer
- 1 Bund Dill
- ½ Gurken, sehr fein schneiden, etwas Knoblauch gepresst.
- 4 Esslöffel Öl, Wasser zum verdünnen.

Die Joghurtsauce passt sehr gut zu Fleisch, Vegi. Plätzli oder für Apèro.