

Arabischer Salat mit Minze Zitronendressing von lilifee

Mengen für 10 Personen

Die Kräuter alle schön fein hacken, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Gurken, Paprika und Tomaten entkernen und in Stücke schneiden. Ich mag es etwas feiner.

Dann kommen alle gehackten Kräuter, die Frühlingszwiebeln, der Knoblauch und die geschnippelten Gurken, Tomate und Paprika in eine Salatschale und werden gut durchmischt. Zum Schluss Olivenöl und Zitronensaft (1.5 EL pro 10 Pers.) hinzugeben sowie Salz und Pfeffer und noch mal gut durchmengen.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2840171436083987/Arabischer-Salat-mit-Minze-Zitronendressing.html?portionen=3>

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.0 Stück Gurken	
3.0 Stück Tomaten	
150 g Frühlingszwiebeln	in feine Scheiben geschnitten
1.0 Stück Pepperoni	
33 g Knoblauchzehen	gehackt
45 g Petersilie, frische	gehackt
11 g Minze (frisch)	fein gehackt
9 cl Olivenöl	
0.5 Stück Zitronen	Saft pressen
* 5 g Salz	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g