

Arabischer Salat mit Minze Zitronendressing von lilifee

Mengen für 45 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

13.5 Stück Gurken	
13.5 Stück Tomaten	
675 g Frühlingszwiebeln	in feine Scheiben geschnitten
4.5 Stück Pepperoni	
149 g Knoblauchzehen	gehackt
203 g Petersilie, frische	gehackt
49.5 g Minze (frisch)	fein gehackt
4.05 dl Olivenöl	
2.25 Stück Zitronen	Saft pressen
4.5 TL Salz	