

Tabouletsalat mit Minze

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

1.0 Stück Gurken	klein schneiden
2.0 Stück Pepperoni	Achtung Gentiana-Allergie!
	klein schneiden
2.0 Stück Tomaten	klein schneiden
160 g Frühlingszwiebeln	160 g = 1 Bund klein schneiden
1.0 dl Olivenöl	
5 cl Sojasauce	zum abschmecken
5 cl Essig	
50 g Minze (frisch)	50 g = 1 Bund
1.0 dl Zitronensaft	
150 g Oliven	1 Pack