



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Salate

Linsensalat Mercimek Salatasi

Zubereitung:

Die über Nacht in lauwarmen Wasser eingeweichten Linsen gut abtropfen lassen. Einen Topf mit frischem Wasser aufsetzen und die Linsen darin bissfest weich (al dente) kochen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und auch die Paprika würfeln. Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf in einer großen Schüssel zu einer Sauce verrühren. Linsen, Zwiebeln und die fein gehackte Petersilie dazu geben und alles gut mischen.

Tipp: Einer der wenigen Salate, den die Türken vor dem Essen genießen!

Afiyet Olsun!

Zutaten

300 g Linsen
1 rote Zwiebel
2 Paprikaschoten (rot und grün)
1 Bund Petersilie (glatt)
2 EL Olivenöl
3 EL Essig
1 TL scharfer Senf
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Gurken-Joghurt

Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Sonja“ am 04.03.2004

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?

Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de