

Gurken-Tomaten-Salat



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

FÜR 6 Personen

Sauce

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale,
ganzer Saft
3 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel, fein gehackt
2 TL Sumach
2 TL Salz
Wenig Pfeffer

Salat

1 Salatgurke, entkernt, in Würfeln
500 g Cherrytomaten, geviertelt
250 g Johannisbeeren
1 Bund glattblättrige Petersilie, fein
geschnitten
½ Bund Pfefferminze, fein geschnitten
100 g geschälte Mandeln, geröstet, grob
gehackt

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

SAUCE Zitronenschale und -saft mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

SALAT Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Kurz vor dem Servieren Sauce beifügen, mischen.

Tipp Sumach ist ein Gewürz aus der orientalischen und türkischen Küche. Die Beere schmeckt säuerlich frisch. Erhältlich ist Sumach im Gewürzshop oder online, z.B. www.gewuerzprofi.ch