

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Libanesischer Petersilie-Salat

Zutaten für 4 Personen:	
2 Bund glatte Petersilie	Salz
1 Bund frische Minze	Frisch gemahlener Pfeffer
1 Zwiebel	1 Zitrone
500 g Tomaten	4 EL Olivenöl
2 Esslöffel gerösteter Sesam	

Die Petersilie und die Minze waschen. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Die Tomaten fein würfeln.

Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel, gehackte Minze und Petersilie mischen.

Gerösteter Sesam, Salz und Pfeffer zufügen.

1 Zitrone auspressen, den Saft zum Petersilie Salat geben. Olivenöl über den Salat gießen.

Den Salat gut vermengen und abschmecken.

In kleine Cocktailgläser füllen und mit Zitrone und Tomatenspalte garnieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer