

Sumak Zwiebeln mit Petersilie

Zutaten:

- 2-3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Bund frische Petersilie
- 2 Teelöffel gemahlener Sumach
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Geschmack

Anleitung:

1. Schneide die Zwiebeln in dünne Scheiben und gib sie in eine Schüssel.
2. Hacke die Petersilie fein und füge sie zu den Zwiebeln hinzu.
3. In einer kleinen Schüssel mischst du den Zitronensaft, das Olivenöl, den gemahlenden Sumach und Salz nach Geschmack.
4. Gieße die Dressing-Mischung über die Zwiebeln und die Petersilie.
5. Vorsichtig vermischen, um sicherzustellen, dass alle Zutaten gut bedeckt sind.
6. Lass den Salat für etwa 15-20 Minuten ziehen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
7. Serviere den Sumach-Petersilien-Zwiebel-Salat als Beilage zu Fleischgerichten oder einfach als erfrischende Vorspeise.