

Hier findest du das Rezept zu unseren türkischen Bauernsalat aus der Kochkurs [„Osmanische Küche“](#)

2 Paprika

3 Tomaten

1 Rote Zwiebel

1 Granatapfel

1 bund Frühlingslauch

1 Gurke

1 Zitrone

Petersilie

Sumak

2-3 EL Granatapfelsirup

Chilipulver

Zubereitung:

Paprika, Tomaten, Gurke und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, die Granatapfelkerne auslösen.

Alles mischen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Sumak, Granatapfelsirup und Zitronensaft nach Belieben abschmecken.