

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

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.