

MAROKKANISCHER TOMATEN-GURKEN-SALAT

Zubereitungsdauer ca. 30 min. Für 4 Portionen

- 750gr Tomaten, in Würfel
- 1.5 Salatgurke, in Würfel
- Salz
- 5 El Zitronensaft
- 1Tl Kreuzkümmel, gemahlen – nach Bedarf
- 5 Prisen Zucker oder 1 Tl Honig
- 6 El Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- Frischen Blattpetersilie oder Pfefferminze je nach Geschmack

Zubereitung:

Die Tomaten- und die Gurkenwürfel miteinander vermengen. Kräftig salzen und 20–30 Minuten ziehen lassen. Das entstandene Wasser vollständig abgießen.

Für das Dressing Zitronensaft, Kreuzkümmel, Zucker oder Honig, Olivenöl und Pfeffer gründlich verrühren.

Die frisch gehackte Pfefferminze oder Petersilie kurz vor dem Servieren zu den Tomaten- und Gurkenwürfeln geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Quelle: sevencooks.com