

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Salat - Slata Meschwia

Anzahl: 1 Rezept

Stichworte: BBQ, Gemüse, Orientalisch, Tunesien,

300 g frische Tomaten	3 Essl. Gartenkümmel (Karwia)
200 g süße und scharfe -Paprikaschote	3 Essl. Öl
1 Knoblauchzehe	1/2 Zitrone

Zur Verzierung:

100 g Thunfisch (oder Ölsardinen)	ca. 10 Oliven
2 harte Eier	ca. 10 Kapern

Tomaten, süße und scharfe Paprikaschoten säubern und auf mittlerer Flamme grillen (die Flamme soll nicht zu schwach sein, da sonst das Gemüse zu weich wird). Anschließend vorsichtig die Haut abziehen.

Die Kerne entfernen und das Gemüse zerkleinern.

Nun Salz, den gemahlene Gartenkümmel (Karwia), zerdrückten Knoblauch und einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen. Alles gut vermischen und mit Öl begießen.

Den Salat anschließend mit Thunfischstücken oder Sardinen, mit in Scheiben geschnittenen harten Eiern, Oliven und Kapern belegen. Kühl servieren.

Vorbereitung: 30 min