

LEVEL: EINFACH
FÜR 2-4 PERSONEN

GEMÜSESALAT AUS ACRE

Mit den zu fast jeder Mahlzeit gereichten Gemüsesalaten huldigt man den Gaben der Natur. Jede Region hat eine eigene Version, in Acre werden dem Salat zum Beispiel scharfe Chilischoten und gewürfelte frische Zitronen hinzugefügt. Damit sich das Aroma des Salates auf ideale Weise entfalten kann, müssen alle Zutaten von bester Qualität und sehr frisch sein und außerdem sehr fein und präzise geschnitten werden.

ZUTATEN

- 4 Gurken
- 3 reife Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 Römersalatherz
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Teelöffel fein gehackte frische grüne Chilischote (Anaheim-Chili oder jede andere milde Sorte), entkernt
- 1 Handvoll gehackte frische Minzblätter
- ½ Bund gehackte frische Petersilie
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gurken, Tomaten und Zwiebel in gleich große Würfel schneiden. Die Zitrone schälen und zerteilen, die weißen Trennhäute entfernen, bevor sie in Würfel geschnitten wird. Das Römersalatherz in feine Streifen schneiden. Gurken, Tomaten, Zwiebel, Zitrone und Salatstreifen mit dem Rest der Zutaten in eine große Salatschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

