

Beilage:

Türkischer Tomatensalat

Zutaten Türkischer Tomatensalat

1 kg Eiertomaten

Salz

Pfeffer

1 Gemüsezwiebel

3-4 EL Zitronensaft

6 EL Olivenöl

2-3 TL Pulbiber

Zucker

125 g Schafkäse

1 Bund glatte Petersilie

Pulbiber =

(türkisches Gewürz)

Zubereitung

Zwiebel in feine Scheiben schneiden, Salz, Pfeffer, Anis, Zucker, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben und alles vermengen.

Die Tomaten achteln und zu den Zwiebeln geben, den Pulbiber dazu und alles auf einer Platte dekorativ anrichten.

Den Schafkäse darüber zerbröseln, Petersilie grob schneiden und kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.