Mechouia

Salat aus Tunesien

FÜR 6 PERSONEN

3-4	grüne Peperoni
4	Tomaten
3	Knoblizehen, zerdrückt
1-2	Zwiebeln
...	Olivenöl
...	Salz und Pfeffer
...	Kreuzkümmelpulver
...	Chilipulver oder Harissa

Die Peperoni im Ofen grillieren, bis die Haut schwarz wird. Aus dem Ofen nehmen und in eine Chromstahl-schüssel legen. Mit einem Teller bedecken, damit die Peperoni schön "schwitzen".

Die abgekühlten Peperoni aus der Schüssel nehmen und die Haut abziehen. Entzwei schneiden und die Kerne entfernen. In kleine Stücke schneiden.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, dann 1 Minute in kochendes Wasser legen. Aus der Pfanne nehmen und im kalten Wasser abschrecken. Danach die Haut abziehen, vierteln und die Kerne wegschneiden. in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In etwas Olivenöl 5-10 Minuten dünsten.

Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Knobli vermischen, Olivenöl darunterrühren und mit Salz, Kümmel und Chili würzen. Auf Zimmertemperstur abkühlen lassen.

Tip: Wenn Sie den Salat im voraus gemacht haben, nehmen Sie ihn rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit er Zimmertemperatur annehmen kann. Er schmeckt so viel intensiver!