



Salat mit Gegrillten Zutaten

Köz Salatası



2 rote Paprikaschoten
2 Auberginen
2 Zucchini
5 Knoblauchzehen
2 Paprika zum Füllen
5 Lauchzwiebel
5 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
½ KL Salz

- # Das ganze Gemüse entweder auf dem Herd oder auf dem elektrischen Grill grillen, die Paprika enthäuten, entkernen und würfelförmig zuschneiden.
- # Die Auberginen auch enthäuten und dünn zuschneiden. Die Zucchini würfeln und die Lauchzwiebel klein hacken.
- # Alle Zutaten in eine Rührschale füllen und die Mischung aus klein gehacktem Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und Salz über die Zutaten gießen.
- # In einen Salatservietteller füllen und zu Tisch bringen.

Tipp: Wenn der gebrillierte Salat zugedeckt nach einer Wartezeit von 2-3 Tage im Kühlschrank zu Tisch gebracht wird, dann kann sich der Geschmack besser entfalten.