



Zwiebelsalat

Soğan Piyazi

Zwiebelsalat wird stets zu Kebab und Köfte gereicht, sei es zu Hause, sei es im Restaurant oder beim Straßenimbiss.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Salate

Zutaten für 4 Portionen

500 g Zwiebel(n)

1 EL Salz

1 Zweig(e) Petersilie

1 EL Sumach

4 Oliven entkernt

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, salzen und 5 Minuten stehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Zubereitung

Salz in die Zwiebeln einreiben, abspülen und die Flüssigkeit herausdrücken. In eine Schüssel geben und mit der Hälfte der Petersilie vermischen. Auf einer Servierplatte anrichten, mit Sumach bestreuen, mit der restlichen Petersilie und Oliven garnieren.