

Salata Arabieh - Omanischer Salat

Arabischer Salat ist ein Sammelbegriff für frische, meist fein gehackte Salate der levantinischen Küche. Wir wählen hier die Variante, die wir auf unserer Reise in den Oman kennen- und schätzengelernet haben.

Zutaten

- 1 Granatapfel
- 2 Gurken
- 3 Paprikaschoten verschiedene Farben
- 1 Eisberg-Salat
- Mais 400g – 500g
- Oliven-Ringe
- 2 Äpfel
- Saft von 2 Zitronen
- Saft von 2 Limetten
- Etwas Salz
- Granatapfel-Sirup (Grenadine) nach Geschmack
- Zataar (omanische Salatgewürzmischung) nach Geschmack

1. Kerne aus Granatapfel lösen. Oliven und Mais abtropfen lassen.
2. Alle Zutaten sehr klein schnippeln und anmischen.
3. Mit Granatapfel-Sirup, Salz, Limetten- und Zitronensaft und Zataar abschmecken

