Salade Mechouia

Kategorie: Salat

Rezept Nr.: 185

Portionen: 6

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Bouquet garni	1	Stück	
Zwiebeln	450	Gramm	kleine, weiße
Olivenöl	5	EL	
Rosinen	75	Gramm	
Paprikaschote	6	Stück	rot
Oliven	18	Stück	schwarz
Tomatenmark	3	EL	
Essig	0,05	Liter	Weißweinessig
Zitrone	2	Stück	
Zucker	50	Gramm	

Zubereitung

1. Parikaschoten putzen und in 3 bis 4 Teile schneiden. Im Ofen mit etwas Olivenöl (ca. 3 EL) garen, bis die Haut Blasen wirft und leicht schwarz wird. Dann die Paprika für ca. 20 Minuten in eine Plastiktüte packen (aus der Tüte die Luft herauslassen und die Tüte gut verschließen). Anschließend kann die Haut leicht abgezogen werden.

2. Die Paprika in kleinere Stücke schneiden oder ganz klein hacken. Mit 2 EL Olivenöl und etwas Zitronensaft übergießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sehr dünn geschnittenen Zitronenscheiben und den schwarzen Oliven garnieren. Kühl servieren.

Würzsauce:

3. Das Mechouia schmeckt bereits in der obigen Form sehr gut, kann jedoch mit einer Würzsauce weiter verfeinert werden.

4. Hierfür alle Zutaten auf kleinem Feuer 45 Minuten schmoren lassen, bis die Zwiebel weich sind und die Flüssigkeit fast völlig verdampft ist.

5. In diesem Fall die Paprika wie oben beschrieben auf dem lauwarmen Zwiebelbett anrichten und servieren.

© ea für