

## Türkischer Grill-Paprikasalat



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5 -6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5 -6', 'yield' : '' });
```

**Türkischer Grill-Paprikasalat** ist ein wahrer „Tausendsassa“, der ganz wunderbar zu Fleisch und Fisch vom Grill passt.

Der Salat gehört zu den klassischen „Mezze“, dem Vielerlei an Vorspeisen, die traditionell den Gästen serviert werden. Da Essen in der Türkei vor allem mit Gemeinschaft und kaum zu übertreffender Gastfreundschaft verbunden wird, ist ein türkischer Vorspeisen- und Beilagensalat doch genau das Richtige fürs nächste Grillfest. Der aromatische türkische Grill-Paprikasalat enthält die für die osmanisch-türkische Küche typischen Gewürze: Petersilie, Minze, Olivenöl und Knoblauch. Wenn die türkische Kochkultur eines kann, dann reichlich und herzlich-mediterran Gäste verwöhnen.

Der frisch-sommerliche Salat passt nicht nur **wunderbar zum Grillfest**, denn auch als Pasta-Sauce

eignet er sich wunderbar, oder als Antipasti mit Olivenöl bedeckt. Daher lohnt es sich, direkt ein wenig mehr zu machen und es als neues Gericht auszuprobieren.

## **Zutaten**

- 1.2 kg gemischte Paprikaschoten / Spitzpaprika in allen Farben, entkernt, geviertelt
- Zucchini, längs in dünne Scheiben geschnitten oder gehobelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Fenchelsaat
- 0.5 Tl Chiliflocken
- Saft von 1 Zitrone
- 1 guter El gehackte Petersilie
- 1 El frische, gehackte Minze oder gehackter Rosmarin
- 1 El Honig
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Das Dressing: Die Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen und zerstoßen. Mit dem Knoblauch, Petersilie und Minze, Chiliflocken Zitronensaft, Olivenöl und Honig verrühren, salzen, pfeffern.

### **Schritt2**

Die Paprika Viertel mit wenig Öl einstreichen auf dem heißen Grill 10-15 min. von allen Seiten grillen, bis die Haut schwarz wird. 5 in. mit einem feuchten Küchentuch bedecken, abkühlen lassen, Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden.

### **Schritt3**

Die Zucchini putzen und längs in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit den Paprika Vierteln mischen und in der Marinade ca. 30 min. durchziehen lassen.

## **Türkischer Grill-Paprikasalat: Leckere türkische Vorspeisensalate**

Warme und kalte Vorspeise aus Saucen, Fleisch- und Gemüsekomponenten und Brot – dafür ist die türkische Küche berühmt-berühmt. Es gibt immer reichlich und alles sieht so einladend aus, dass manch einer direkt seine Diät vergisst.

Türkischer Grill-Paprikasalat ist nur eine von vielen weiteren leckeren Vorspeisen, die es lohnt, in der heimischen Küche nachzukochen. Bei GekonntGekocht finden Sie viele tolle türkische Rezepte sowie viele weitere orientalische Küchen aus Tausendundeiner Nacht. Und weil die sogenannten „Mezze“ (Vorspeisen) so gut zum Grillbuffet passen, hier einige Ideen, wenn Familie, Freunde und Nachbarn das nächste Mal zum Grillen kommen:

- Leckerer Auberginendip Baba Ganoush mit Joghurt und Petersilie
- Eine Paprika-Variation Dolmas: Gefüllte orientalische Paprikaschoten
- Frisches, türkisches Tzaziki zu Fladenbrot
- Herrlich-sommerlich-frische Joghurt-Minzsauce
- Pide, das türkische Kräuterbrot nach traditionellem Rezept

**Rezeptart:** Grillrezepte, Salate zum Grillen, Salatrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** grillbeilage, orientalisches, türkisch

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)240
- KH (g)15
- Fett (g)16
- Eiweiß (g)2,5
- Ballast (g)7,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tuerkischer-grill-paprikasalat/>