

## Olivensalat

*aus Syrien – von Mofid*



### Das braucht ihr

- 1 Dose Oliven
- 1 Möhre
- 1 Zitrone
- Paprikamark
- Olivenöl
- Rosmarin
- Zitronenscheiben zum Garnieren

### So geht es

Möhre und Oliven kleinschneiden. Aus Zitronensaft, Paprikamark und Olivenöl eine Soße rühren, Rosmarin zufügen und mit Salz abschmecken. Über die Gemüse gießen und vermischen, mit Zitronenscheiben servieren.

**Guten Appetit!**

## Olive Salad

*from Syria - by Mofid*



### What you need

- 1 tin of olives
- 1 carrot
- 1 lemon
- paprika pulp
- olive oil
- rosemary
- some lemon slices to serve

### How to cook

Chop the carrot and olives. Stir a sauce from lemon juice, paprika pulp and olive oil, add rosemary and season with salt. Pour over the vegetables and mix, serve with lemon slices.

**Enjoy your meal!**

## Salade aux olives

*de Syrie - de Mofid*



### Vous en avez besoin

- 1 boîte d'olives
- 1 carotte
- 1 citron
- pulpe de piment
- huile d'olive
- romarin
- quelques rondelles de citrons comme garniture

### Voici cela se cuit

Coupez la carotte et les olives. Mélangez une sauce à base de jus de citron, de pulpe de paprika et d'huile d'olive, ajoutez du romarin et assaisonnez avec du sel. Versez-la sur les légumes et mélanger, servir avec des rondelles de citron.

**Bon appétit!**