

Griechischer Bauernsalat



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln, rot	½ Stk.
Tomaten / Paradeiser	250 g
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Weißweinessig	2 EL (Esstlöffel)
Oregano	¼ TL (Teelöffel)
Olivenöl	3 EL (Esstlöffel)
Paprika, grün	½ Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	125 g
Schwarze Oliven	50 g

Zubereitung:

Die (halbe) Paprika waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten (schmeckt auch mit Cocktailtomaten gut) waschen und achteln (Cocktailtomaten vierteln), Stielansatz entfernen. Die (halbe) Zwiebel quer in dünne Scheiben schneiden, den Schafskäse würfeln und alles in eine große Schüssel geben. Wer mag, kann auch noch eine halbe Gurke dünn geschnitten dazugeben.

In einer kleineren Schüssel Olivenöl und Weißweinessig mit Salz & Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen vermischen. Danach den Oregano dazugeben und noch ein wenig weiter mischen. Dieses Dressing über die anderen Zutaten leeren und den Salat gut durch mischen.

Tipp: Am besten schwarze Oliven verwenden!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-479-Griechischer-Bauernsalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at