

Sommersalat



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bienenhonig	1 EL (Esslöffel)
Senf süß / Weißwurstsenf	1 EL (Esslöffel)
Paprika, rot	1 Stk.
Knoblauchzehen	1 Stk.
Zwiebeln	½ Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	1 Pkg.
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Salatgurken	1 Stk.
Schnittlauch	1 Bund
Paprika, gelb	1 Stk.

Zubereitung:

Gurken waschen, vierteln und klein schneiden. Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und die Zwiebel fein würfeln oder in Ringe schneiden, Paprika waschen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden.

Den Feta abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Gurke in eine große Schüssel geben, salzen, pfeffern und durchmischen. Knoblauch gepresst zugeben. Tomaten & Paprika ebenfalls zugeben. Den Fetakäse untermischen (Gibt den guten Geschmack). Alles gut vermischen.

Nun noch das Dressing herstellen: Essig, Olivenöl, Senf und Honig vermischen und über den Salat geben! Zum Schluss noch den Schnittlauch einstreuen und nochmals gut umrühren.

Man kann den Salat nach Lust und Laune natürlich mit anderen Zutaten (Radieschen....) erweitern.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at