



Griechischer Bauernsalat

"Χωριάτικη σαλάτα"



20 Min



Einfach

Zutaten

- » 1/2 Stck Salatgurke
- » 3 m.-grosse Tomaten
- » 1 m.-grosse Zwiebel
- » 1 Stck Paprika rot, grün
- » 2 Stck Frühlingszwiebeln
- » 2 TL **Kapern**
- » 100 g **Schwarze Oliven**
- » 100 ml **Taste of Koroni Olivenöl**
- » 2 EL **Weißer Balsamico Essig**
- » 200 g FETA Käse
- » 1 Stck Zitrone, gepresst
- » 1 EL **Wilder Oregano**
- » Salz, Pfeffer

Uns so wirts gemacht:

1. Gurken waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Alle in eine Salatschüssel geben, Kapern im Sieb abtropfen lassen und mit Wasser übergießen, zusammen mit den Oliven in die Schüssel geben.

In einer separaten Schüssel das Olivenöl, den weißen Balsamicoessig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat gießen. Am Schluss den Schafskäse darüberlegen und mit Wildem Oregano bestreuen.

Dazu passt frisches Weißbrot

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de



Rezept gefunden auf: <https://www.taste-of-koroni.de/rezept-griechischer-bauernsalat.php>