



Griechischer Bauernsalat

Ein frischer Salat ist an heißen Sommertagen genau das Richtige. Bauernsalat gibt es in unterschiedlichsten Variationen. Er punktet mit einer farbenfrohen Mischung an frischen Zutaten aus dem Garten.

Wir haben ein leckeres Grundrezept ausgewählt, die Zutatenliste darf nach Belieben ergänzt werden.

Zutaten

Für den Salat

3 (rote) Zwiebeln

1 Salatgurke

500 g Tomaten

2 Römersalat-Herzen (oder anderer grüner Salat)

100 g schwarze Oliven

200g Schafskäse

Für das Dressing

100 ml Weißwein-Essig

2 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

1-2 Prisen Zucker

4 EL Olivenöl

Zubereitung

Zunächst Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Anschließend die Gurke, Tomaten und den Salat putzen und in grobe, etwa gleich große Stücke schneiden.

Schafskäse in Würfel schneiden.

Oliven aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.

Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben.

Für die Vinaigrette zunächst Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker miteinander verrühren und abschmecken.

Olivenöl hinzugeben, alles gut verrühren und die Vinaigrette über die Zutaten gießen.

Alles gut miteinander mischen und den Salat etwas ziehen lassen.

GUNST wünscht guten Appetit!