

Griechischer Bauernsalat

[vc_row][vc_column width="1/1"][vc_row_inner][vc_column_inner width="1/4"][vc_single_image image="2885" img_link_target="_self" img_size="348x416" border_color="grey"][/vc_column_inner][vc_column_inner width="3/4"][vc_column_text]

Griechischer Bauernsalat

[/vc_column_text][/vc_column_inner][/vc_row_inner][vc_row_inner][vc_column_in
ner width="1/3"][vc_column_text]

Zutaten

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]**Für 4 Portionen**

2 kleine Paprikaschoten

1 Salatgurke

1 kleine rote Zwiebel

2 Tomaten

3 EL Weinessig

Salz, Pfeffer

3 EL Olivenöl

1 Zweig Majoran

8 schwarze Oliven

100 g Schafskäse[/vc_column_text][/vc_column_inner][vc_column_inner
width="2/3"][vc_column_text]

Zubereitung

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]Zubereitungszeit: ca. 30
Minuten

Die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und vierteln. Die Paprikaviertel in Streifen schneiden. Die Gurke schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden oder mit dem Gemüsehobel hobeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze in Achtel schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Für die Salatsauce Essig, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Den Majoran waschen, trocknen und die Blätter abstreifen. Den Salat mit der Salatsauce anmachen und mit den Oliven auf Teller verteilen. Den Schafskäse zerbröckeln und darüberstreuen. Mit Majoran

bestreuen.[/vc_column_text][/vc_column_inner][/vc_row_inner][vc_column_text]B

ild: [fresh salad with feta cheese](#) © olhaafanasieva – Fotolia.com – Rezept: [Die Rollende Gemüsebox](#), Grabenhofen (Das Ökokistenkochbuch, Heyne)

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row]