



- Rezept der Woche -

Griechischer Bauernsalat

Zutaten für zwei Personen

- 1 grüne Spitzpaprika
- 250 Gramm Tomaten
- 1 Snackgurke oder eine halbe Salatgurke
- 2 kleine Zwiebeln, am besten rot, alternativ auch 3 bis 4 Frühlingszwiebeln
- 200 Gramm Fetakäse, Tipp: Am leckersten von Dodoni oder Vasilitsa
- Eine große Hand voll schwarze Oliven, möglichst aus Kalamata
- Wer mag: eine Hand voll Peperoni
- Olivenöl (am Besten aus Kreta), Salz, wer mag etwas Pfeffer

Zubereitung

- Die Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden
- Die Gurke längs hälften und in Scheiben schneiden
- Die Paprika in Ringe schneiden
- Oliven, Tomaten, Gurke und Spitzpaprika in der Schüssel großzügig mit Öl übergießen
- Nach Geschmack salzen und pfeffern und gut umrühren, damit sich Öl, Gewürze und Gemüsesäfte gut vermischen
- Den Schafskäse in Würfel schneiden und über dem Gemüse verteilen, dann leicht mit Olivenöl beträufeln und etwas Pfeffer drüberstreuen (weil's hübscher aussieht 😊)
- Wer mag, noch mit Peperon dekorieren
- Tipp: am Besten schmeckt dazu frisches Weißbrot, getunkt im Olivenöl ein wahrer Gaumenschmaus!

Guten Appetit!