

GRIECHISCHER SALAT – ORIGINAL

Griechischer Salat ist ein Klassiker der mediterranen Küche, der aufgrund seiner frischen und gesunden Zutaten weltweit bekannt ist. Die Kombination dieser frischen Zutaten von Tomaten, Gurken und Paprika mit griechischem Feta macht diesen Salat zu einem leichten und köstlichen Gericht, das an den letzten Urlaub erinnert!

4 PORTIONEN • DAUER < 30 min • SCHWIERIGKEITSGRAD *easy* •

ZUTATEN

- 200 g Feta
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Salatgurke
- 200 g Cherrytomaten
- Schwarze Kalamata Oliven
- 20 ml Rotweinessig
- 60 ml Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- *getr. Oregano oder frisch*
- *frischgemahlener Pfeffer*
- Zitronenzeste

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse putzen. Alle Zutaten außer die Oliven in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die Vinaigrette aus dem Rotweinessig, Zitronenzeste, Oregano, Salz, Olivenöl und Pfeffer herstellen und über den Salat geben und alles vermengen und servieren.

▷ Perfekt als Vorspeise, für ein Picknick oder einen Grillabend oder einfach als Abendessen mit frischem Brot.