

Griechischer Bauernsalat

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2	4	6
Tomaten	g	100	200	300
Paprikaschote rot	g	75	150	225
Paprikaschote grün	g	75	150	225
Petersilienstiele glatt	St.	2	4	6
Kopfsalat klein o. mittelgroß	St.	1	1	1
Salatgurke	g	200	400	600
Ei, hartgekocht	St.	2	4	6
Zwiebel	g	60	120	180
Feta-Käsewürfel in Öl mit Oliven (Glas)	g	150	300	450
Öl von Fetakäse + zusätzliches Olivenöl	ml	100	200	300
Senf	TL	1	2	3
Zitronensaft	EL	3	6	9
Pfeffer, Salz				

VORBEREITEN:

1. Tomaten achteln.
2. Paprikaschoten in Streifen schneiden.
3. Petersilie hacken.
4. Kopfsalat in mundgerechte Stücke zupfen.
5. Gurke schälen und in kleine Stücke schneiden.
6. Eier achteln.
7. Zwiebel in Ringe schneiden.
8. Feta-Käsewürfel abgießen, Öl auffangen!
9. Salatsauce aus Senf, Zitronensaft, Öl, Petersilie, Salz und Pfeffer herstellen.

ZUBEREITUNG:

Alles gut mischen, auftragen.