

## Gemischter Hirtensalat

Der gemischte Hirtensalat schmeckt zur jeder Jahreszeit und besonders im Sommer. Ein gesundes Salat-Rezept als Vorspeise, Beilage oder als köstlicher Snack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



### Zutaten

0.5 Stk.	Kopfsalat
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Stk.	<a href="#">Gurke</a> (klein)
3 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
200 g	Ziegenkäse
	Balsamicoessig
	Olivenöl
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
	frische Kräuter (nach Belieben)

### Zubereitung

1. Für den **gemischten Hirtensalat** den Kopfsalat waschen und putzen. Die Gurken waschen, Tomaten säubern, Paprika zerteilen und entkernen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Salatschüssel oder einen Salatteller geben.
2. Den Ziegenkäse würfelig schneiden und über den Salat verteilen, kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren mit Balsamico Essig und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Belieben mit frische Kräuter der Saison oder mit einer getrockneten Kräutermischung verfeinern.

## Tipp