Griechischer Bauernsalat

Schön bunt und gut gewürzt: Rezept für den klassischen griechischen Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Fleischtomaten
1 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	Paprikaschote
1 Stk.	Zwiebel
160 g	Käse (Feta)
110 ml	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
15 Stk.	Oliven
1 Zweig	Oregano
1 Zweig	Thymian
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. **Griechischer Bauernsalat** ist ein Klassiker der mediterranen Küche: Hierfür die Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen.

2. Käse in kleine Würfel schneiden. Alles mit den Oliven vermischen.

3. Mit einem Dressing aus Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer marinieren. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in kleine Ringe schneiden. Über den Griechischen Bauernsalat streuen und mit Thymian und Oregano garnieren.

Tipp

Griechischer Bauernsalat schmeckt hervorragend zu frischem Fladenbrot oder Baguette.