

Griechischer Salat

Klassisches Rezept mit würzigem Schafskäse: Der griechische Salat schmeckt hervorragend zu Gegrilltem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Kräutersalz
4 Stk.	Oliven
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Paprika (gelb)
1 Stk.	Paprika (rot)
50 g	Schafskäse
2 Stk.	Tomaten

Zubereitung

1. Für den **Griechischen Salat** werden vorneweg die Tomaten, Gurken und Paprika gewaschen. Anschließend die Tomaten je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden.
2. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Die Gurken in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Zwiebel in schmale Ringe schneiden.
3. Das Gemüse in einer großen Schüssel mischen. Olivenöl über das Gemüse geben, gründlich vermischen, schließlich mit Kräutersalz würzen. Oliven entkernen und auf den Salat legen. Den Schafskäse in Würfel schneiden und über den Salat geben.

Tipp

Zu zahlreichen Gerichten ist der Griechische Salat eine willkommene Beilage. Er passt zu Fleisch

und Fisch ebenso gut wie zu vegetarischen Rezepten.