Bauernsalat auf griechische Art

Da kommt Urlaubsstimmung auf! Mit dem einfachen Rezept für Bauernsalat auf griechische Art macht auch ein freier Tag zuhause Spaß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: cyclonebill

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
6 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Salatgurke
3 Stk.	Paprikaschoten
250 g	Schafskäse
150 g	Kidneybohnen
150 g	Oliven (schwarze und grüne)
4 EL	Wasser
4 EL	Weißweinessig
6 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Oregano
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Bauernsalat auf griechische Art aus Wasser, Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Oregano eine Marinade rühren. Die Salatgurke schälen, längs halbieren, bei Bedarf die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und - je nach Größe - vierteln oder achteln. Paprikaschoten waschen, putzen, Kerngehäuse und

Stiel entfernen und in schmale Streifen schneiden.

3. Schafkäse klein würfeln und mit Gurke, Zwiebeln, Tomaten, Kidneybohnen, Paprika und Oliven in eine Schüssel geben und mit der Marinade übergießen. Alles vorsichtig vermengen und servieren.

Tipp

Zum Bauernsalat auf griechische Art passt frisches Baguette oder Knoblauchbrot.