Leckerer Griechischer Salat

Der leckere Griechische Salat lässt Urlaubsflair aufkommen und dieses Rezept hilft bestimmt gegen Fernweh.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: JOYA

Zutaten

250 g	Joya Tofu Natur (1,5 cm große Würfel)
150 ml	Gemüsesuppe
4 EL	Essig
5 EL	Olivenöl
0.25 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 TL	Oregano
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Stk.	Gurken (kleine Stücke)
3 Stk.	Tomaten (kleine Stücke)
1 Stk.	Paprika (gelbe in kleine Stücke)
1 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 Stk.	Zwiebel (rote in Ringe)
12 Stk.	Oliven

1 EL	Kapern

Zubereitung

1. Tofu in eine kleine Schüssel geben. Mit dem Mixstab die Gemüsesuppe mit Essig, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano fein pürieren. Marinade mit einer guten Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Tofu mit der Marinade vermischen, kalt stellen und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

2. Für den Salat Gurke, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln mit 2 EL Essig und 2 EL Olivenöl vermischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tofu aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit dem Salat vermischen. Salat mit Oliven und Kapern garnieren.

Tipp

Der leckere Griechische Salat kann nach Belieben noch mit ein paar Streifen Schinken verfeinert werden.