

# Würziger Salat mit Schafskäse

Dieses einfache Rezept kann als Vorspeise oder leichte Zwischenmahlzeit zubereitet werden. Würziger Salat mit Schafskäse schmeckt wunderbar zu Gegrilltem.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
4 Stk.	Pfefferoni (scharf)
220 g	<a href="#">Schafskäse</a>
4 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	Zwiebel

## Für die Marinade

4 EL	Essig
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Oregano
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für den würzigen Salat mit Schafskäse zunächst die Paprika und Pfefferoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Paprika, Pfefferoni, Tomaten und Zwiebeln miteinander mischen und den Schafskäse grob darüber bröseln. Aus Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano eine Marinade rühren und diese über den Salat gießen. Alles vorsichtig vermengen und servieren.

## **Tipp**

Den würzigen Salat mit Schafskäse nach Belieben mit grünen oder schwarzen Oliven verfeinern.