

Griechischer Bauernsalat

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Romana-Salat	1 Salatgurke	4 reife Tomaten
2 rote Zwiebeln	200 g Feta-Käse	3 Paprika, rot, gelb, grün
100 g Oliven		

Für das Dressing:

8 EL Olivenöl	3 EL Weißweinessig	1 EL Zitronensaft
1 TL Senf, mittelscharf	2 TL Oregano	2 Knoblauchzehen
Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer	

Außerdem:

Oregano, getrocknet	Petersilie
---------------------	------------

Für das Dressing:

Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Senf, Oregano, Knoblauch, Salz, Pfeffer in eine Schüssel geben, gut verrühren und ziehen lassen.

Für den Salat:

Den Romana-Salat klein schneiden, waschen und trockenschleudern.

Die Salatgurke schälen, halbieren, die Hälften vierteln und in Stücke schneiden.

Die Tomaten waschen und vierteln.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Feta Käse in Würfel schneiden.

Zusammensetzen:

Auf einem großen Teller, den Salat verteilen, Paprika, Zwiebeln, Gurkenstücke, Tomaten, Oliven und Feta-Käse darauf verteilen.

Etwas Oregano auf den Feta-Käse geben.

Nun das Dressing auf den Salat geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Christoph Kayper-Mensah am 21. Juli 2023