

# Griechischer Salat mit Garnelen und Brötchen

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

1 Romana-Salatherz	1 Salatgurke	500 g Cocktail-Tomaten
1 grüne Paprika	1 rote Paprika	2 rote Zwiebeln
20 Erdbeeren	60 g Kalamata Oliven	2 EL Mais
180 g Schafskäse		

### Für das Dressing:

1 Zitrone	1 EL Weinessig	5 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Brötchen:

2 EL Sonnenblumenkerne	2 EL entkernte Kalamata Oliven	1 EL Honig
500 g Bio-Mehl (Typ 550)	1 Würfel Hefe	Salz

### Für die Garnelen:

5 küchenfertige Garnelen	1 Zitrone	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Salat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Gurke schälen, Enden entfernen und würfeln. Tomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden. Beide Paprikaschoten waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, klein schneiden. Himbeeren waschen und trockentupfen. Salat, beide Paprikaschoten, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven und Himbeeren in eine Schüssel geben. Schafskäse würfeln und rüber bröseln.

### Für das Dressing:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Öl, Essig, ein paar Tropfen Zitronensaft, einen kleinen Löffel Salz, etwas Pfeffer und eine Prise Zucker vermengen und zu einem Dressing verarbeiten. Über den Salat geben.

### Für das Brötchen:

Hefe mit Honig durchkneten. 600 ml Wasser dazugeben. Mehl, Kerne und 1 TL Salz dazugeben. Oliven schneiden und auch in den Teig geben.

Alles gut durchkneten. Teig kneten und Brötchen daraus formen.

Brötchen für 25-30 Minuten in den Backofen geben.

### Für die Garnelen:

Garnelen waschen, trockentupfen, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen und über die Garnelen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ewangelia Meister am 19. Mai 2020