

# Griechischer Bauern-Salat

## Für 4 Portionen

1 Salatgurke (400 g)	200 g Kirschtomaten	1 rote Zwiebel (80 g)
2 rote Spitzpaprikaschoten	200 g Feta	3 Stiele Oregano
100 g schwarze Oliven mit Stein	1 Knoblauchzehe	3 El Zitronensaft
6 El Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Gurke schälen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Tomaten waschen, trocken tupfen und achteln. Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Paprika putzen, waschen, trocken tupfen und quer in Streifen schneiden. Feta grob zerkrümeln. Oreganoblätter von den Stielen abzupfen und grob hacken. Alle Zutaten und Oliven in einer Schüssel mischen.

Knoblauch fein hacken und mit Zitronensaft, Olivenöl und 1 Prise Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vinaigrette zum Salat geben, alles gut mischen. 30 Minuten ziehen lassen.

Michael Wolken am 10. Februar 2019