

REZEPT DER WOCHE

KW 27 01.07. – 07.07.2024

Griechischer Bauernsalat

(Für 3-4 Personen)



Das brauchen Sie:

- 1 Pckg. [Feta](#) (Art.Nr. 2074)
- 1 [Minigurke](#) (Art.Nr. 132)
- 1 [Spitzpaprika](#) (Art.Nr. 125)
- 1 [Paprika grün](#) (Art.Nr. 120)
- 1 [rote Zwiebel](#) (Art.Nr. 402)
- 500g [Fleischtomaten](#) (Art.Nr. 106)
- 100g [Oliven](#) (Art.Nr. 17150)
- 1 Bund [glatte Petersilie](#) (Art.Nr. 451)
- 2 EL [Zitronensaft](#) (Art.Nr. 1760)
- 1 [Knoblauchzehe](#) (Art.Nr. 410)
- 5 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8044)
- 1,5 TL [Oregano \(getrocknet\)](#) (Art.Nr. 8355)
Salz, Pfeffer

Tipp

Dazu passt wunderbar Fladenbrot. Wer mag, kann sich auch einen Weißwein, z.B. einen Sauvignon Blanc dazu schmecken lassen.

Und so geht's:

Den Schafskäse mit 1 EL Olivenöl beträufeln, mit $\frac{1}{2}$ TL Oregano bestreuen und in Würfel schneiden. Gurke der Länge nach vierteln und die Längsstücke quer in 1-2 cm breite Stücke schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden, diese nochmal halbieren. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Tomaten je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Oliven ggf. abtropfen lassen. Petersilie feinhacken.

Alle Zutaten sehr vorsichtig in einer großen Schüssel miteinander verrühren und auf einer Servierplatte, auf Tellern oder in Salatschalen anrichten. Für das Dressing das restliche Olivenöl, Zitronensaft, die feingehackte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer gut verrühren und über den Salat gießen. Mit restlichem Oregano bestreuen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de