

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Bauernsalat mit Schafskäse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Paprika-Mix, 1 Knobizehe, ½ Salatgurke, 3 Tomaten, 200 g Feta
- 1 rote & weiße Zwiebel, 20 schwarze Oliven, 4 milde Peperoni, Salz,
- Pfeffer, 1 TL Zucker, 3 EL Balsamico weiß, 2 EL Olivenöl,
- 150 g Joghurt 2 EL italienische TK-Kräuter, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Je ½ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest mit Knobi fein würfeln. Tomaten in Spalten, Gurke längs halbieren u. in Scheiben, Peperoni in Ringe schneiden. Paprika grob, Feta klein würfeln.



2. Zwiebeln, Knobi mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräuter vermischen. Dressing ca. 30 Min. ziehen lassen.



3. Paprika, Tomaten, Gurke, Peperoni, Oliven mit Feta in einer großen Schüssel vermischen, mit dem Dressing begießen u. alles gut vermengen. Salat für 20 Min. ziehen lassen. Mit Zwiebelringen u. frischem Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu knuspriges Ciabatta reichen!



Erstellt von Klaus am 14.03.2015