Kochen mit Klausi

Griechischer Eisbergsalat

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- **2 Möhren, 1 Eisbergsalat, je 1 rote & weiße Zwiebel, Salz, Pfeffer,**
- **2 rote Paprika, 150 g Feta, 5 EL Olivenöl, 4 EL Balsamicoessig (ws),**
- **Maggi, flüssiger Süßstoff, gereb. Thymian & Basilikum, Schnittlauch**

Zubereitung:

1. **Gemüse u. Salat putzen. ½ rote, ½ weiße Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Rest der Zwiebeln klein würfeln. Paprika mittel würfeln. Möhren grob raspeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Salat in Quadrate schneiden, waschen u. ausschleudern. Feta klein würfeln.**

2. **Balsamico, 3 EL Wasser, Maggi nach Belieben u. Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Süßstoff würzen, Kräuter unterheben. Zwiebelwürfel zugeben u. 30 Min. marinieren lassen.**

3. **Salat in eine Schüssel geben. Restl. Gemüse zugeben, Dressing darüber gießen u. vermengen. Mit Zwiebelringen garniert servieren.**

Tipp des Chaoten: Mit Steinofenbaguette genießen.

Erstellt von Klausi am 14.05.2022