

Kochen mit Klaus

Griechischer Salat mit Oliven & Feta

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Romanasalate, 1 rote Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker, 150 g Feta,
- 1 rote Paprika, 2 Lauchzwiebeln, je 12 schw. & grüne Oliven, Maggi,
- Zucker, 6 EL Olivenöl, 4 EL Wasser, 4 EL Balsamicoessig (ws),
- 50 g getr. Tomaten in Öl, Oregano, Thymian, Rosmarin, Petersilie,
- Majoran, 40 g Körnermischung, 10 Cherrytomaten, Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse u. Salat putzen. $\frac{1}{2}$ rote in halbe Ringe schneiden, Rest der Zwiebel mit Lauchzwiebelweiß klein würfeln. Paprika mittel würfeln. Möhre grob raspeln, Tomaten halbieren. Salat in Quadrate schneiden. Feta klein würfeln. Getrocknete Tomaten klein hacken.



2. Kernemischung ohne Öl rösten. Essig, Wasser, Maggi u. Olivenöl u. geh. Tomaten verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Zwiebelwürfel, Kräuter u. Kerne unterheben. 30 Min. marinieren lassen.



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



Tipp des Chaoten: Klasse Grillbeilage!

