

Kochen mit Klaus

Schafskäse-Paprika-Salat

Zutaten: (Als Beilage für 5-6 Personen)

- 500 g Paprika-Mix, 2 Knobizehen, 160 g Feta, 1 rote & weiße Zwiebel,
- Salz, Pikante Mischung, 1 TL Senf, 8 EL Olivenöl, 4 EL Balsamico,
- 3 TL brauner Zucker, 30 g kernige-Vielfalt, Oregano, Majoran,
- Thymian, frischer Basilikum & Petersilie nach Belieben

Zubereitung:

1. Paprika putzen u. in Würfel schneiden. Je ½ Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, Rest mit Knobi fein würfeln. Feta klein würfeln.



2. Zwiebeln, Knobi mit Balsamico, Olivenöl, Salz, pikantem Pfeffer, Senf, Zucker u. getrocknete Kräuter vermischen. Kerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, heiß in die Vinaigrette rühren u. 30 Min. ziehen lassen.



3. Petersilie u. Basilikum klein schneiden. Paprika mit Feta u. Kräutern in einer großen Schüssel vermischen, mit der Vinaigrette begießen u. alles gut vermengen. Salat für 30 Min. ziehen lassen. Alles in eine Servierschüssel füllen u. mit Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten:

Als Grillbeilage mit knusprigem Weißbrot reichen!

