Griechischer Bauernsalat

Zutaten:

1 kleiner Kopf Eisbergsalat
1 Salatgurke
200 g reife aromatische Fleischtomaten
2 rote Paprika-Schoten
1 weiße Zwiebel
200 g Feta-Käse
200 g rote Oliven (nicht die künstlich schwarz gefärbten!)
6 eingelegte Peperoni-Schoten
2 Knoblauchzehen
kaltgepresstes Olivenöl
Zitronensaft
Oregano
Petersilie
Rosmarin
Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Salat putzen und in kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen. Die Gurke schälen und der Länge nach halbieren; dann in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und in feine Schnitze schneiden, den Paprika ebenfalls vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Aus dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer, dem fein gehackten Knoblauch und den fein gehackten Kräutern eine Vinaigrette erstellen. Die Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und den Paprika in die Vinaigrette geben und durchrühren. Etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Feta-Käse in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Eisbergsalat und die Käse-Würfel vorsichtig unterheben und zur Dekoration die Peperoni obenauf legen.

Tipp: Mit etwas Baquette ist dieser Salat ein vollwertiges Hauptgericht.