



## 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.*