

Griechischer Bauernsalat

- Zutaten:**
- 600 g Tomaten
 - 400 g Gurken
 - 350 g Paprikaschoten, grün
 - 125 g lila Zwiebeln
 - 100 g schwarze Oliven
 - 1 EL Kapern
 - 1/2 TL Oregano, getrocknet (oder 2 TL frisch)
 - Saft von einer Zitrone, unbehandelt
 - 4 EL Olivenöl, kalt gepresst
 - 2 MS Vollmeersalz
 - 150-200 g Schafskäse

Zubereitung: Tomaten achteln, Gurke mit der Schale der Länge nach halbieren und dünn scheibeln, Paprikaschoten in Streifen und die Zwiebeln halbiert in Ringe schneiden. Alles in eine breite Schüssel geben, Oliven, Kapern und Oregano darüber verteilen. Zitronensaft, Olivenöl und Vollmeersalz cremig rühren und darüberträufeln. Schafskäse klein würfeln und darüberstreuen. Alles 15–30 Minuten ziehen lassen und ungemischt auftragen.
Quelle: Helma Danner, "Salate", zu beziehen über den emu-Verlag, Lahnstein