

Griechischer Salat

Personen: 4

Zeit: 15 Minuten



ZUTATEN:

- 4 Tomaten
- 1 Handvoll Oliven
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 Gurken
- 150 g Fetakäse

Zutaten für das Dressing

- 2 Esslöffel Apfelessig
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Salz/Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Gib den Apfelessig und das Olivenöl in eine kleine Schüssel.
2. Füge den gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft hinzu.
3. Vermische die Zutaten gründlich mit einem Schneebesen oder in einem kleinen Einmachglas, indem du es kräftig schüttelst.
4. Schmecke das Dressing ab und passe die Mengen nach deinem persönlichen Geschmack an.
5. Zur Seite stellen
6. Tomaten, in Spalten
7. Gurke, mit einem Sparschäler der länge nach in Streifen geschnitten.
8. Rote Zwiebel, in Ringen schneiden
9. Eine Handvoll Oliven (etwa 10) abtropfen lassen.
10. Fetakäse, zerbröseln/ Ich nehme immer die kleinen Würfel von Patros
11. Eine Handvoll frischer Basilikum
12. Die Zutaten schön auf einem Teller verteilen und mit dem Dressing vermengen.
13. Zum Schluss noch den frischen Basilikum darauf verteilen und schon ist er fertig!

TIPP:

- Serviere den Salat als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.
- Er ist auch ideal als leichtes Hauptgericht.
- Probire ihn mit einem Fladenbrot oder Pitabrot aus.