

Rezept Griechischer Salat

Leckerer Hirtensalat, der auch nach Wahl mit Blattsalat zubereitet werden kann.

Zutaten:

3 Tomaten
½ Salatgurke
2 grüne Paprikaschoten
2 Zwiebeln, nach Möglichkeit rote
150 g Feta-Käse
100 g schwarze Oliven, entsteint
4 EL Wein-Essig
4 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, Stielansatz sowie Kerngehäuse entfernen, anschließend in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln abziehen, die Paprika halbieren, entkernen und die Innenhäute entfernen.

Beides nun in feine Streifen schneiden.

Die Salatgurke waschen, vierteln und in grobe Würfel schneiden.

Den Feta-Käse ebenso in Würfel zerbröckeln.

Für das Salat-Dressing zunächst den Essig mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Oregano verrühren, anschließend das Öl unter ständigem Rühren einfließen lassen.

Die Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing übergießen, den griechischen Salat gut miteinander vermengen.

Zum Schluss noch die Feta-Würfel sowie die ganzen Oliven über den griechischen Salat geben und servieren.

Wer möchte kann auch noch den griechischen Salat geschmacklich mit Peperoni aufwerten.

Dazu passt sehr gut ein kräftiger Spätburgunder. Ich empfehle den trockenen Blanc de Noir vom Weingut Brand aus dem Frankenland.

[Zurück zu den Griechischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Salatrezepten](#)