



Griechischer Salat mit griechischem Oregano



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

75 g rote und gelbe Paprikaschoten
entkernt

75 g Paradeiser

60 g rote Zwiebel

125 g Gurken

100 g griechischer Schafskäse

50 g schwarze gute Oliven

2 EL Rotweinessig

1/16 l Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gehackt

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

griechischer Oregano

ZUBEREITUNG DES GRIECHISCHEN SALAT

Das Gemüse und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Salzen, Pfeffern, mit Knoblauch, Essig, Olivenöl und geschnittenem Oregano marinieren. Den Schafskäse und die Oliven vorsichtig unterheben. Bei Oliven und Olivenöl gibt es hohe Qualitätsunterschiede – hier sollte man sich etwas Gutes gönnen.

Wir wünschen
guten Appetit!

