

Griechischer Bauernsalat



3	EL	Olivenöl (hochwertig, kaltgepresst)
4	Stk	Oliven (Menge nach Belieben)
1	Prise	Kräutersalz
1	Stk	Zwiebel (klein)
1	Stk	Salatgurke (klein)
50	g	Schafskäse
2	Stk	Tomaten

Zutaten für die Vinaigrette

100	ml	Wasser (nach Bedarf)
1	Schuss	Essig (nach Belieben)
1	TL	Zucker
2	Prise	Salz

Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Die Salatgurke waschen und in längliche dünne Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden, dann mit dem geschnittenen Gemüse vermengen.

Nun das Olivenöl mit der angerührten Vinaigrette aus Wasser, Essig Zucker und Salz vermengen und mit Kräutersalz abschmecken. Über den Salat gießen.

Zum Schluss die entkernten Oliven und den zerkleinerten Schafskäse auf den Salat geben.

Gelbe Paprikastreifen oder Blattsalatvarianten können nach Belieben zum griechischen Salat zugefügt werden.

Der griechische Salat kann zusätzlich noch mit frischen Kräutern verfeinert werden.

Für eine vegane Variante kann natürlich auch ein veganer Feta verwendet werden.