

Lecker



ZUBEREITUNG

In einer Schüssel alle Zutaten für das Dressing verrühren und abschmecken.

Gemüse für den Salat vorbereiten und in die Schüssel mit dem Dressing geben. Dafür Strauchtomaten je nach Größe vierteln oder achteln und den Strunk entfernen. Salatgurke längs halbieren und in 1 cm breite Halbmonde schneiden. Enden entfernen. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Diese dann auseinanderzupfen. Paprika halbieren und dabei Strunk sowie Kerne entfernen. Dann das Fruchtfleisch in 1 cm breite, mundgerechte Streifen schneiden. Alles nun gut mit dem Dressing vermengen.

Zum Servieren den Salat auf Teller verteilen und den Feta grob darüber zerbröseln. Dazu passt frisches Brot oder Baguette.

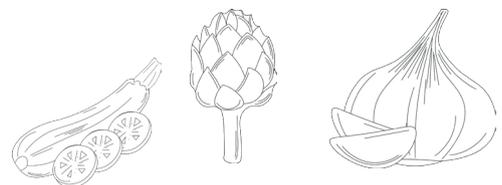
ZUTATEN

für 2 Portionen

4 große Strauchtomaten
1 Salatgurke
10 schwarze Oliven ohne Stein
1 rote Zwiebel
1 Paprika
200 g Feta

Für das Dressing:

2 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
1 TL Honig
2 TL Oregano, getrocknet
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel