

Griechischer Bauernsalat für 4-6 Personen



- 4 große Tomaten
- 1 große rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke, geschält
- 2 grüne Paprikaschoten
- 24 kleine Champignons, geviertelt
- 24 schwarze Oliven
- 130 g Feta Käse
- 125 ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Oreganoblätter
- 2 feingehackte Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1/2 TL grob gemahlene Pfefferkörner

Feta Käse in kleine Würfel schneiden.

Tomaten, Salatgurke und Paprikaschoten in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Geviertelte Champignons und Oliven zufügen und alles mischen.

Alle Zutaten für die Marinade mischen, über das Gemüse geben und gut vermengen. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren.

Rezept von Christine Heise aus Fredenbeck