Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Mediterraner Sommersalat

Vorspeise Kalte Küche Schnelle Küche Sommer Vegetarisch

**Zubereitung** **Schwierigkeit:** ●○○○○

Salatgurke halbieren, dann in Scheiben schneiden. Paprika in Streifen schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln Zwiebel in Ringe schneiden. Oliven halbieren. Den Schafkäse in kleine Stücke zupfen. Aus Olivenöl, Rotweinessig, Zitronensaft, Oregano, Knoblauch, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Das Dressing zusammen mit den Salatzutaten in eine Schüssel geben und alles mischen.
**Tipp:** Den Schafkäse mit etwas Olivenöl und Oregano vorab marinieren!

**Zutaten**

- Salat-Zutaten:
- 1 Salatgurke
- 1 grüner Paprika
- 1 roter Paprila
- 500 g Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 80 Kalamata-Oliven
- 200 g Schafläse nach griechischer Art
- Dressing-Zutaten:
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Rotweinessig
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe - gehackt 1 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer