Nah&Frisch



Maggi „Gemüse, Salate & Co“ Professional

Griechischer Bauernsalat

Hauptspeise Kalte Küche Salate Vegetarisch

Zubereitung

Die Gurke schälen, halbieren und in dickere Scheiben schneiden. Die Paradeiser waschen, vierteln und den grünen Stielansatz entfernen. Paprika waschen, halbieren, von Rippen und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und dann in Ringe teilen. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einer Marinade aus Olivenöl, Essig, Maggi Kräuterfondor und Pfeffer übergießen und gut durchmischen. Feta in Würfel schneiden und mit den Oliven über den Salat verteilen. Mit Oregano bestreut servieren. Als Beilage empfehlen wir Weißbrot oder Knoblauch-Baguette.

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 4 Paradeiser
- 1 grüner Paprika
- 1 Zwiebel
- 5 EL Conte DeCesare Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 100 dag Feta Käse
- 50 dag schwarze Oliven
- Maggi Kräuterfondor
- schwarzer Pfeffer
- Oregano