

Griechischer Bauernsalat

für 4 Personen, von Walter Gleis



Zubereitung:

1/2 Kopfsalat (Römischer Salat)	zerlegen, waschen, zerpflücken und abtropfen lassen.
2 Fleischtomaten (ca. 400g)	waschen, Strünke entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
1/2 Salatgurke	gründlich waschen, der Länge nach vierteln und in größere Würfel schneiden.
2 kleine grüne Paprikaschoten	halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.
200 g Feta-Käse	in dreieckige Stücke schneiden. Für die Marinade:
3 El Weinessig, 1/2 Tl Oregano (getrocknet), Pfeffer, Salz	verrühren, bis das Salz sich vollkommen gelöst hat. Dann erst
4 El Olivenöl	unterrühren,
100 g schwarze Oliven	mit allen Salatzutaten, außer den Käse, in einer Schüssel vermengen, die Marinade zugeben und gut vermischen. Die Fetastücke oben auf dem Salat verteilen und mit Pfeffer und Oregano bestreuen