

Griechischer Salat

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Sauce:

2	TL	Kapern
8	Stk	schwarze Oliven, entsteint
3	EL	Weissweinessig
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
4	EL	Oliven-Oel/ Salat-Oel
4	Zweige	Oregano

Salat

½		Blattsalat
4	Stk	Tomaten
20	cm	Salatgurke
2	Stk	Stangensellerie
1	Stk	rote Zwiebel
200	gr	Feta oder Rahmkäse

Für die Sauce, die Kapern abspülen und abtropfen lassen. Die Zutaten mit der Hälfte der Oregano-Blättchen mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Salatblätter auf 4 Teller auslegen.

Tomaten in Schnitze schneiden oder achteln.

Gurke längs halbieren, in Scheiben schneiden.

Stangensellerie und Zwiebel, in feine Streifen schneiden.

Alles über die Salatblätter verteilen.

Mit Sauce beträufeln.

Käse in Scheiben/ Würfel schneiden und darauflegen.

Mit Oreganoblättchen bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse (Feta) nach belieben mit etwas Oel beträufeln.