



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Griechischer Bauernsalat

Zutaten für 4 Personen:	
4 Tomaten	6 EL Olivenöl
1 Salatgurke	Salz, Pfeffer
1 kleine Gemüsezwiebel	1 TL Zucker
4 Feigen	50 g eingelegte Peperoni
120 g Schafskäse	50 g schwarze Oliven
2 Stiele Petersilie	Zitrone und Petersilie zum Garnieren
6 EL Zitronenessig	

Gurke waschen, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, putzen, in Spalten schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, fein hobeln. Feigen vierteln. Schafskäse in Würfel schneiden. Für die Marinade Petersilie waschen und hacken. Essig, Öl und Petersilie verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Vorbereitete Salatzutaten, Peperoni und Oliven vorsichtig mit der Marinade vermengen. Mit Zitrone und Petersilie garniert servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer