



Griechischer Salat

Bereits geht es für die Foodchallenge von [Foodblogs Schweiz](#) in die 6. Runde.

Dieses Mal finden wir folgende Zutaten im Warenkorb – Brombeeren, Aprikosen, Blaubeeren, Gurken, Eichblattsalat und Knoblauch.

Im ersten Moment war ich etwas überfragt, für welche zwei Zutaten ich mich entscheiden soll. Viel zu weit gedacht, denn die Entscheidung lag eigentlich so nah.

Gerade letzte Woche habe ich uns einen griechischen Salat zum Nachtessen zubereitet. Der fand bei uns zu Hause super Anklang. Wieso also nicht nochmals dieser zubereiten? Dieses Mal habe ich bewusst den Eichblattsalat gewählt und natürlich die Gurken, beide Zutaten aus dem Warenkorb.

Mein Mann findet den Salat super fein – einziger Hacken für ihn - die Gurken. Die werden von ihm seit Jahr und Tag aussortiert. Kleines Übel, dann wandern sie halt in meinen Teller.

Übrigens, auf meinem Blog findet man bereits eine „[italienisierte](#)“ Version eines Fetasalates.

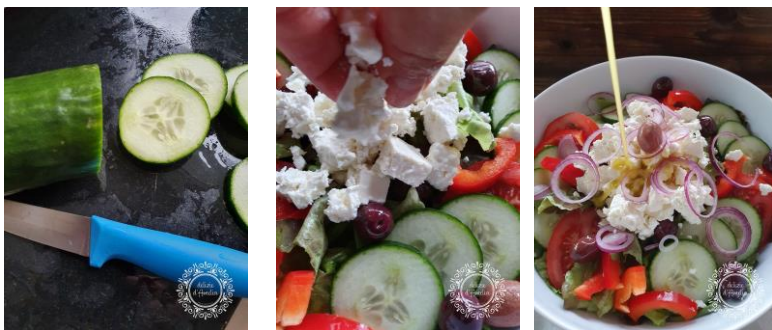
Zubereitung für 3 – 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
1 Kopf Eichblattsalat
2 Tomaten
1 Schlangengurke
200 g Fetasalat
1 Peperoni (Paprika)
1 kleine rote Zwiebel
schwarze Oliven
6 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Rotweinessig
Salz und Pfeffer oder Salatgewürz nach Belieben

Zubereitung

Salat unter fliessendem Wasser gut waschen und danach gut Abtropfen. Hierfür verwende ich gerne eine Salatschleuder, damit das überschüssige Wasser auch wirklich weg ist.

Tomaten waschen, Stilansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

Gurke waschen und in Rondellen schneiden. Peperoni ebenfalls waschen, entkernen und in Streifen schneiden.



Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Wer möchte, kann die Zwiebeln während ca. 30 Minuten in Wasser oder Essigwasser einlegen, damit sie etwas milder werden.

In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Rotweinessig und Gewürze geben und mit Hilfe einer Gabel oder eines kleinen Schwingbesens gut vermengen.

In eine grosse Salatschüssel eine Schicht Salat geben. Die Hälfte der Gurken, Peperoni und Tomaten darüber verteilen. Restlicher Salat darüber geben. Mit den restliche Zutaten abschliessen.

In der Mitte des Salates den Fetakäse zerbröckeln. Oliven und Zwiebelringe darüber verteilen.

Zum Schluss die Sauce darüber Giessen. Vorsichtig Vermischen und Geniessen.

