

Griechischer Sommersalat



Griechischer Sommersalat ★★★★★

Schmeckt nach Ferien am Meer!



einfache Zubereitung



ca. 30Min



4 Personen



vegetarisch

Zubereitung

- 3 EL **Rotweinessig**
- 3.5 EL **Olivenöl**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 1 TL **Salz**, wenig Pfeffer
- 1 Bund **Basilikum**

- 1 rote **Zwiebel**
- 1 **Gurke** (ca. 450 g)
- 4 **Tomaten**
- je 1 gelbe und rote **Peperoni**
- 200 g **Feta**
- 40 g schwarze **Oliven**

- 300 g **Pariserbrot**
- 0.5 EL **Olivenöl**

Und so wirds gemacht:

1. Essig und Öl verrühren, Knoblauchzehen dazupressen, würzen. Basilikum grob schneiden, begeben.
2. Zwiebel in Streifen schneiden. Gurke längs halbieren, entkernen, in Stängel schneiden. Tomaten in Schnitze, Peperoni in Streifen, Feta in ca.1,5cm grosse Würfel schneiden, mit den Oliven begeben, mischen.
3. Brot in ca.1,5cm grosse Würfel schneiden, im heissen Öl ca. 5 Min. hellbraun rösten. Wenig Croûtons darüberstreuen, Rest dazu servieren.