Griechischer Bauernsalat

Salate & Bowls · 4 Portionen · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 15 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 kleine rote Zwiebel, halbiert
- 1 Salatgurke, längs halbiert, in Stücken
- 4 Tomaten, geviertelt
- 1 grüne Paprika, in Stücken
- 80 g Kalamata-Oliven
- 200 g Feta
- 40 g Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl, Essig, Oregano, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** zu einem Dressing verrühren. Umfüllen.
2. Zwiebel in den Mixtopf geben und **2 Sek./Stufe 4** grob zerteilen.
3. Gurke, Tomaten und Paprika zugeben und **2 Sek./Stufe 4** in mundgerechte Stücke zerkleinern – lieber zweimal kurz als einmal zu lang.
4. In eine Schüssel geben, Oliven und Dressing untermischen und den Feta in groben Stücken obenauf legen.

> **Tipp:** Das Gemüse nur kurz zerkleinern, sonst wird es wässrig. Den Salat erst kurz vor dem Servieren anmachen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/