

Schon
probiert?



Griechischer Salat

tegut...

gute Lebensmittel

SALAT

SCHON PROBIERT?

Griechischer Salat

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

1 rote Paprika	4 Stängel Oregano
1 Salatgurke	6 El Olivenöl
500 g Strauchtomaten	3 El Weißweinessig
1 rote Zwiebel	1 El Zitronensaft
1/2 Knoblauchzehe	Zucker
150 g Kalamata-Oliven (Glas)	Salz
200 g Feta	Pfeffer (aus der Mühle)



- wie im Urlaub
- ganz einfach

- 1 Gemüse waschen, putzen, trocknen, in Stücke bzw. in Scheiben schneiden. Zwiebel, Knoblauch abziehen. Zwiebel halbieren, in dünne Ringe schneiden. Oliven abtropfen lassen, Feta klein schneiden. Oregano waschen, trocknen, Blätter abstreifen. Alles in einer flachen Schale anrichten.
- 2 Für das Dressing Olivenöl, Weißweinessig, Zitronensaft, 1 Prise Zucker verrühren, Knoblauch dazu pressen, alles mit Salz, Pfeffer würzen. Griechischen Salat mit dem Dressing überziehen, vorsichtig vermengen und genießen.

Schmeckt gut dazu: Fladenbrot und Zaziki*

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.



Kulinarische Grüße aus Griechenland

Ein Feta nach original griechischer Art aus Schafs- und Ziegenmilch: Ob in Salaten, aufs Brot, zum Überbacken oder für Dips – mit dem aromatisch-würzigen Feta unserer Marke tegut... Bio zum kleinen Preis schmecken Ihre mediterranen Lieblingsgerichte gleich noch viel besser.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

*Zaziki – schnell gemacht

1 Salatgurke schälen, grob raspeln, Saft in einem frischen Küchentuch gut ausdrücken. 3 Knoblauchzehen abziehen. Gurkenraspel mit 500 g griechischem Joghurt, 1 El Weißweinessig, 1 Spritzer Zitronensaft verrühren, Knoblauch dazupressen. Zaziki mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Noch mehr Frische?

Sehr fein schmeckt der griechische Salat auch mit etwas frischer Minze oder Zitronenmelisse.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)