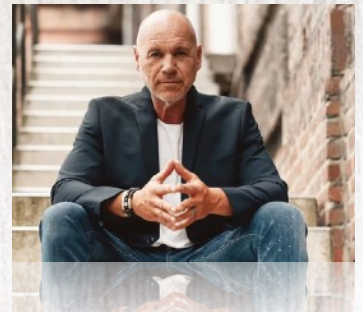




# Olaf Hennings

## GRIECHISCHER BAUERN Salat



Quelle Rezept ©  
Olaf Henning  
[www.olaf-henning.de](http://www.olaf-henning.de)

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

VORBEREITUNG 10 MINUTEN - ZUBEREITUNG 5 MINUTEN - GESAMT 15 MINUTEN

- 2 rote Bio Paprika
- Schlangengurke
- 5-6 Tomaten
- 1 Zitrone
- Schafskäse / Feta
- Salz, Pfeffer
- Oregano
- Olivenöl
- Balsamico Creme
- Ciabatta Brot
- 1 rote Zwiebel (Uwes Version)
- 5-10 schwarze Oliven (Uwes Version)



### ZUBEREITUNG

1. Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden und dann würfeln
2. Gurke waschen und ungeschält in kleine Stücke Würfel schneiden.
3. Tomaten waschen, Strunk unten entfernen und achteln.
4. Uwes Version: Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
5. Schafskäse würfeln
6. Alles in eine Schüssel geben und mit Oregano bestreuen.
7. Uwes Version: Oliven abgießen und mit den Zwiebeln dazugeben
8. 3-15 Drehungen Salz
9. 3-15 Drehungen Pfeffer
10. Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen
11. Balsamico Creme (Muster zeichnen wie Olaf im Video)
12. Dann alles umrühren und mit dem warmen Ciabatta Brot servieren



**Olafs Tipp:** Mit dem Löffel vor dem Fernseher essen!



KOCHBEATS / VOERSTMUSIC AM VOERSTENHOF 7 44379 DORTMUND  
TEL.: +49 (0)2 31 - 6 96 91 98 FAX: +49 (0)2 31 - 7 26 10 79  
[WWW.KOCHBEATS.DE](http://WWW.KOCHBEATS.DE) [INFO@KOCHBEATS.DE](mailto:INFO@KOCHBEATS.DE)

