

Griechischer Bauernsalat

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **264**



Zutaten für 4 Personen

1 gelbe Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

250 g Kirschtomaten

1/2 Salatgurken

1 Eisbergsalat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Schafskäse

50 Grüne Oliven ohne Stein

Für das Dressing:

3 EL heller Aceto balsamico

5 EL Olivenöl

8 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Pfeffer

Zucker

1. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden, Kirschtomaten putzen, waschen und halbieren, Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und die Gurke in Scheiben schneiden.
2. Eisbergsalat putzen, vierteln und in Streifen schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden und Knoblauch zerdrücken.
4. Schafskäse in Würfel schneiden.
5. Für das Dressing alle Zutaten verrühren und mit den Salatzutaten vermischen. Den Salat mit grünen Oliven anrichten.

Tipp: Dazu schmeckt frisches Baguette oder knuspriges Bauernbrot.

Guten Appetit!