

## Rezept

# Griechischer Salat mit Minze

Ein Rezept von Griechischer Salat mit Minze, am 02.11.2024

## Zutaten

<b>2 TL</b> Dijonsenf	<b>1 EL</b> Honig
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Aceto balsamico
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>6 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1</b> kleiner Zucchini (ca. 200 g)	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>125 g</b> Pflücksalat	<b>200 g</b> Cocktailtomaten
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>1 Handvoll</b> Minzeblätter
<b>150 g</b> Schafskäse (Feta)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Für die Vinaigrette Senf, Honig, Zitronensaft und Essig verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Das Öl nach und nach unterschlagen. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Zucchini waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Beides mit der Vinaigrette mischen und etwas ziehen lassen.
3. Den Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und in schmale Spalten schneiden. Die Minze waschen und trocken tupfen. Den Feta würfeln.
4. Die Zucchinistreifen aus der Vinaigrette nehmen und die Vinaigrette mit den übrigen vorbereiteten Zutaten mischen. Zusammen mit den Zucchinistreifen auf vier Teller verteilen. Dazu passt Fladenbrot, Ciabatta oder Baguette.