

## Rezept

# Hirtensalat mit Beyaz Peynir

Ein Rezept von Hirtensalat mit Beyaz Peynir, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>1 Bund</b>	Frühlingszwiebeln	<b>4</b>	Tomaten
<b>1</b>	Salatgurke	<b>3</b>	lange dünne, scharfe oder milde Peperoni
<b>1 Bund</b>	glatte Petersilie	<b>4 EL</b>	Olivenöl
	2-3 EL Weißweinessig oder Zitronensaft		Salz
	1/4 TL schwarzer Pfeffer	<b>50 g</b>	schwarze oder grüne Oliven
<b>200 g</b>	Feta-Schafkäse (beyaz peynir)	<b>1</b>	unbehandelte Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Von den Zwiebeln die harten, grünen Röhren und Wurzelansätze abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in Scheibchen schneiden. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen. Die Tomaten in 1 cm große Würfelchen schneiden.
2. Die Gurke schälen und wie die Tomaten würfeln, mit den Zwiebeln auf eine Platte geben. Die Peperoni waschen, halbieren, putzen, nach Belieben mit oder ohne Kerne in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie abspülen, die Blättchen fein hacken und mit den Peperoniringen über die Zutaten auf der Platte streuen.
3. Aus Öl, Essig oder Zitronensaft, 1 knappen TL Salz und dem Pfeffer eine Marinade rühren, über den Salatträufeln und untermischen. Die Oliven auf dem Salat verteilen. Den Käse grob zerbröckeln und über den Salat streuen. Zitrone abspülen, vierteln und zum Nachwürzen des Salates an den Rand legen.