Rezept

Hirtensalat mit Beyaz Peynir

Ein Rezept von Hirtensalat mit Beyaz Peynir, am 12.10.2024

Zutaten

1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Salatgurke
1 Bund	glatte Petersilie
	2-3 EL Weißweinessig oder Zitronensaft
	¼ TL schwarzer Pfeffer
200 g	Feta-Schafkäse (beyaz peynir)
4	Tomaten
3	lange dünne, scharfe oder milde Peperoni
4 EL	Olivenöl
	Salz
50 g	schwarze oder grüne Oliven
1	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 Salat träufeln 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.