

Rezept

Hirtensalat – türkische Meze

Ein Rezept von Hirtensalat – türkische Meze, am 28.06.2026

Zutaten

4 Fleischtomaten	1 Gurke
3 lange scharfe oder milde Peperoni	1 weiße Zwiebel
1 Bund Petersilie	100 g Schafskäse (Beyaz Peynir; nach Belieben)
50 g schwarze Oliven (nach Belieben)	4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	4 Zitronenspalten
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen, die Hälften in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Die Hälften in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Peperoni längs halbieren, putzen, waschen und quer in schmale Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mischen.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Zwiebel und Petersilie in einer weiteren Schüssel mischen.
3. Den Salat auf Teller verteilen. Nach Belieben den Schafskäse darüberbröckeln und die Oliven darauf verteilen. Über jede Portion etwas Olivenöl und Essig träufeln. Die Zwiebel-Petersilien-Mischung darüber verteilen. Den Salat mit den Zitronenspalten servieren und bei Tisch mit Salz und Pfeffer würzen.