

## Rezept

# Olivensalat mit Schafkäse

Ein Rezept von Olivensalat mit Schafkäse, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Möhre	<b>1</b> kleines Stück Knollensellerie (ca. 60 g)
<b>1</b> kleine Porreeestange	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>100 g</b> Schafkäse (Feta)	<b>150 g</b> grüne Oliven ohne Stein
<b>50 g</b> schwarze Oliven ohne Stein	1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Basilikum	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Zitronensaft
1/2 TL Harissa	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Möhre und Sellerie schälen, putzen und sehr fein würfeln. Porree gründlich waschen, putzen und nur das Weiße fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Feta klein würfeln. Je 2 EL von den Gemüsegewürfelchen mit Knoblauch, Feta und Oliven mischen. Den Rest des Gemüses anderweitig verwenden.
2. Thymian und Basilikum abspülen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen. Ein paar Basilikumblättchen ganz lassen, den Rest mit dem Thymian fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
3. Olivenöl, Zitronensaft, Harissa und Pfeffer zu einer Sauce rühren und mit den Kräutern zum Salat geben. Mit Pinienkernen und ganzen Basilikumblättchen bestreuen.