

Rezept

# Türkischer Hirtensalat

Ein Rezept von Türkischer Hirtensalat, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> reife feste Tomaten	<b>1</b> Salatgurke
<b>2</b> rote oder weiße Zwiebeln	<b>4</b> eingelegte grüne Peperoni (mittelscharf oder mild)
<b>200 g</b> Schafkäse (Feta)	<b>2</b> Knoblauchzehen
je 1/4 Bund Minze und Petersilie	<b>4 EL</b> Zitronensaft
Salz	weißer gemahlener Pfeffer
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> schwarze Oliven
Zitronenschnitze zur Deko	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, Stielansätze rausschneiden. Die Gurke schälen oder auch waschen, längs teilen und die Kerne rausschaben. Tomaten und Gurken in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln, in dünne Streifen schneiden.
2. Peperoni in mittelfeine Ringe schneiden. Den Schafkäse auf der Rohkostreibe grob raspeln. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Presse drücken. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gründlich verrühren, Olivenöl unterschlagen. Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Käse und Kräuter in eine Schüssel füllen, locker mischen. Die Salatsauce unterheben. Aber nicht mehr zu heftig rühren, sonst zerfällt der Käse zu sehr. Den Salat mit den Oliven belegen und mit den Zitronenschnitzen garnieren.