

Rezept

## Türkischer Hirtensalat für Zwei

Ein Rezept von Türkischer Hirtensalat für Zwei, am 09.06.2026

### Zutaten

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>2 Zweige</b> Minze       | ½ Bund glatte Petersilie        |
| Salz                        | Zitronenpfeffer                 |
| <b>2 EL</b> Weinessig       | <b>2 EL</b> Olivenöl            |
| <b>2 EL</b> Gemüsebrühe     | <b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln |
| <b>250 g</b> Tomaten        | ½ Salatgurke                    |
| 2-3 grüne Peperoni          | <b>180 g</b> fettarmer Feta     |
| <b>2 EL</b> schwarze Oliven |                                 |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 346 kcal

### Zubereitung

1. Die Minze und die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. In einer großen Schüssel mit Salz, Zitronenpfeffer, Essig, dem Olivenöl und der Brühe vermengen.
2. Das Gemüse waschen und putzen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Tomaten und die Gurke entkernen, bei den Tomaten dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten und Gurken würfeln. Die Peperoni in dünne Scheiben schneiden.
3. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Dressing gründlich vermischen. Den Feta zerbröckeln und über dem Salat verteilen. Die Oliven dazugeben.