

Rezept

Türkischer Hirtensalat für Zwei

Ein Rezept von Türkischer Hirtensalat für Zwei, am 27.04.2024

Zutaten

2 Zweige Minze	½ Bund glatte Petersilie
Salz	Zitronenpfeffer
2 EL Weinessig	2 EL Olivenöl
2 EL Gemüsebrühe	1 Bund Frühlingszwiebeln
250 g Tomaten	½ Salatgurke
2-3 grüne Peperoni	180 g fettarmer Feta
2 EL 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.