



## Bauernsalat

★★★★★

*Salate*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 großer Salat
- 1 Salatgurke(n)
- 2 Paprikaschote(n)
- 600 g Fleischtomate(n)
- 2 große Zwiebel(n)
- 3 Ei(er), hart gekochte
- 1 Bund Petersilie
- 250 g Schafskäse, griechischer
- 150 g Oliven, schwarze
- 2 Zitrone(n), den Saft
- Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Oregano

### NÄHRWERT

Calories: 496 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Salat zerpflücken, waschen und trocken schleudern. Gurke schälen und in größere Würfel schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen, achteln und den Stielansatz entfernen. Mit dem Salat und dem anderen Gemüse in eine große Schüssel füllen. Zwiebeln schälen und grob hacken. Eier pellen und vierteln, Petersilie waschen und abzupfen. Alles in die Schüssel geben. Käse grob zerbröckeln und mit den Oliven darauf verteilen. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen eine cremige Marinade rühren und darüber gießen. Mit dem Oregano bestreuen.