

Salat Rezepte

Feta Salat Mit Tomaten An Kräutersauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Feta, Kalt, Salat, Tomate, Gemüse, Vorspeise, Beilage

200 g	Feta	6	Essl. Olivenöl
1/2 Bund	Thymian	400 g	Cherrytomaten oder
	Schwarzer Pfeffer		- Stieltomaten
1/2	Zitrone; Saft	1	Bund Frühlingszwiebeln
1	Essl. Bouillon; oder Wasser	1	Bund Glattblättrige Petersilie
	Salz		

Den Feta zerbröckeln. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen und mit grob gemahlenem Pfeffer über den Käse streuen.

Zitronensaft, Bouillon oder Wasser, etwas Salz und das Olivenöl zu einer Sauce rühren. Über den Käse träufeln und kurz ziehen lassen.

Die Cherrytomaten je nach Größe halbieren oder vierteln; Stieltomaten entkernen und würfeln. Leicht salzen. Schönes Grün der Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, das Weiße grob hacken. Die Petersilie ebenfalls grob hacken.

Alle diese vorbereiteten Zutaten vor dem Servieren sorgfältig mit dem Käse mischen.

Als Beilage passt Fladenbrot oder Baguette.

