

Sommersalat – italienische Art



Zutaten

3 Tomaten
 ½ Gurke
 1 Paprika, gelb
 100 g Eissalat oder
 Endiviensalat
 2-3 EL Essig
 2 EL Öl
 2 EL geh. Kräuter,
 z.B. Basilikum, Oregano,
 Schnittlauch, Thymian
 Salz, Pfeffer
 1 Prise Zucker
 1 Zwiebel
 1 zerdr. Knoblauchzehe
 100 g Schafskäse
 Oliven

Zubereitung

waschen, Stielansatz entfernen
 waschen, längs halbieren
 waschen, Kerngehäuse entfernen
 und das Gemüse in feine Scheiben
 schneiden
 waschen, in ½ cm breite Streifen
 schneiden
 die Zutaten zu einer Marinade
 verarbeiten und abschmecken
 schälen, fein würfeln und in die
 Marinade geben
 würfeln und in den Salat geben
 unterheben