



Griechischer Salat Appenzeller Art

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit 30min

Salat

- 150g Kirschtomaten oder geschälte, entkernte Fleischtomaten in Viertel geschnitten
- 1 mittlere Gurke in kleine Würfel geschnitten
- 1 gelbe Paprika ohne Haut, geviertelt in vier-fünf Scheiben schneiden
- 1 Zwiebel rot (süßlich) in feine Scheiben geschnitten
- 16 Stück in Öl eingelegte Oliven
- 200g Appenzeller Ziegenweichkäse in Kräuter eingelegt und in Würfel geschnitten
- 5 Blatt Basilikum fein geschnitten
- 5 Krause Petersilien fein gehackt

Dressing

- 3 EL Rotweinessig süßlich
- 125 ml Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Dressing zusammenmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken



Zubereitung

Sämtliche Gemüsezutaten mit den Kräutern in eine Schüssel geben und das Dressing übergiessen, vorsichtig durchmischen, evtl. erneut abschmecken.

Gemüsesalat auf die Teller anrichten und den gewürfelten Ziegenkäse darüber geben, mit einem Blatt Basilikum garnieren und servieren.

Nach Belieben kann zusätzlich einen Saisonsalat mit gemischt werden (Rucola, Kopfsalat, Endivien).