

Rezept

Greek Salad

1. Gemüse (Salat-Zutaten)

1 kl. Salatgurke oder ½ große	Schälen (mit Sparschäler), längs halbieren, in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden
1 kl. Grüne Paprika oder ½ große	Vierteln. Gehäuse rausschneiden – wegwerfen. Den Rest waschen und abtropfen. Dann quer in Streifen schneiden.
700 g Tomaten (sind leider im Winter, außerhalb der Saison, nicht so richtig gut. Das macht sich bei dem hohen Tomaten-Anteil in diesem Salat schon bemerkbar!)	Waschen, halbieren, Stielansatz ausschneiden. Jede Hälfte in 4-8 Stücke schneiden.
1 kleine Karotte	Schälen (mit Sparschäler) und mit der groben Reibe reiben
1 große Rote Zwiebel	Schälen, halbieren und in Streifen schneiden
1 gestr. EL getrockneter Oregano (griech. ‚Rigano‘) vgl. Blick in die Küche	

Alle diese hier vorbereiteten Salat-Zutaten („Gemüse“) zusammen mit dem Oregano [in einer großen Schüssel](#) vermischen

2. Kräuter – separat in kleinen Schälchen vorbereiten

Sie werden später beim Essen privat über den eigenen Teller gestreut

½ bis 1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen abzupfen und grob schneiden (mit Windmühlenmesser) oder wiegen (mit Hackebeitchen)
Ca. ½ Bund frische Minze (hier ‘Apfelminze’) Vgl. Blick in die Küche	Blätter vom Stiel abzupfen und mit einem scharfen Messer (z.B. dem Windmühlenmesser) oder dem Hackebeitchen erst in Streifen, dann in kleine Stücke schneiden.
1-2 EL getrockneter Oregano	In eines der drei Schälchen geben

3. Der Schafskäse (griechisch: **Feta**).

Bei dem **türkischem Gazi-Käse in Salzlake** gibt es sowohl Schafskäse als auch Kuhkäse. Beide sind empfehlenswert, und der original griechische Feta-Käse natürlich auch!

(Kriegt man alles beim Türken zu kaufen)

Der Käse wird ebenfalls separat serviert (vgl. **Foto**) und beim Essen von jedem privat über den eigenen Teller gegeben – je nach Gusto

300 g Schafskäse	In Scheiben schneiden und nebeneinander auf einen Teller legen.
1 Prise getrockneten Oregano	Über die Käsescheiben streuen
1 EL Olivenöl (vgl. Blick in die Küche)	Über dem Käse verteilen

4. Sonstige wichtige Zutaten,

mit denen der Feinschmecker sich seinen Salatteller weiter zur Vollendung bringt

bestes Olivenöl	kalt gepreßt, erste Pressung
Kräuter-Essig	
Salz, Pfeffer	

Obendrauf (oder an den Rand des Tellers) kommt üblicherweise zum Schluß der Schafskäse

5. Sonstige Beilagen

Ciabatta	oder wenigstens Baguette
Ein guter Retsina	Zusätzlich ein Glas trockener Rotwein zur Abwechslung kann meiner Ansicht nach auch nicht verkehrt sein!
Oliven	Die richtigen zu finden (Gott weiß wo – und wann!), ist nicht immer einfach!