



GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT MONTENAUER SCHINKEN-FETA-PÄCKCHEN



Zubereitungszeit: ca. 40 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Salatgurke
- 500 g Tomaten
- 2 Römersalatherzen
- 75 g paprikagefüllte Oliven
- 100 ml Weißwein-Essig
- 1 Zitrone
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- Petersilie (nach belieben)
- 1 gelbe Paprikaschote
- 100 g griechische Pfefferonen (mild-pikant)
- Honig
- Thymian
- Montenauer Schinken Scheiben
- 400 g Feta

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Gurke putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Tomaten putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen und grob würfeln. Salat putzen, waschen und grob schneiden

Für die Vinaigrette Essig, Öl, Zitronensaft (2 EL), Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Petersilie waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Salat, Oliven, Paprika, Pfefferonen auf Teller anrichten. Vinaigrette darüberträufeln und mischen. Petersilie darüber streuen.



GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT MONTENAUER SCHINKEN-FETA-PÄCKCHEN



Zubereitungszeit: ca. 40 min



Schwierigkeit: leicht

ZUBEREITUNG

Den Feta in die Mitte der Montenauer Schinken Scheiben geben, mit etwas Honig beträufeln und Thymian bestreuen und anschließend zusammenwickeln.

Umwickelte Schinken-Feta-Päckchen in der Pfanne, ohne Fettzugabe anbraten und auf den vorbereiteten Salat legen.

Guten Apetit!