

Griechischer Bauernsalat

Für 1- 4 Personen
(je nachdem ob als Hauptgericht
oder nur als kleine Beilage)

Zubereitung: 15 Minuten

Zutaten:

Denzel Olivenöl
Denzel Balsamico der Weiße
Denzel Balsamico der Schwarze

2-14 schwarze Kalamata-Oliven (nicht gefärbt!)

1 große Tomate
1 halbe Gurke
200 g Feta Käse
1 Zwiebel

Denzel-Kalamata-Oliven

Denzel-Kräutermeersalz
Pfeffer

evt. Basilikum/Rosmarin/Oregano
zum Verfeinern und Garnieren.

Zubereitung:

Tomaten, Gurke
(Gurke schälen oder auch nicht;)
waschen und grob aufschneiden.

Feta-Käse halbieren.
Die eine Hälfte in Würfel schneiden.
Die andere in Scheiben schneiden
und auf ein extra Tellerchen legen.

Zwiebeln in Ringe schneiden.

Nun Tomaten, Gurke, Käse sanft vermischen.
Kräutersalz und
weißen Denzel-Balsamico dazu geben.
Für jede Person eine Scheibe Feta
auf den Salat legen.
Oliven und Zwiebel dekorativ
auf den Salat verteilen.

Den restlichen Fetakäse, auf dem Tellerchen,
mit schwarzen Denzel-Balsamico verfeinern.
Etwas Oregano/Rosmarin oder Basilikum
darüber streuen....fertig.

Mit Kräutern garnieren und servieren.



Hier finden Sie noch andere
Rezepte und
Informationen zu Kräutern,
Olivenöl, Essig und Ouzo:
www.denzel-olivenoel.de

Einkaufszettel



Griechischer Bauernsalat

Denzel Olivenöl oder
Denzel Knoblauchöl oder
Denzel Kräuteröl

Denzel Balsamico der Schwarze
Denzel Balsamico der Weiße

1 große Tomate
1/2 Gurke
1 Zwiebel
200 g Feta
Denzel Kalamata-Oliven

Oregano oder
Basilikum oder
Rosmarin

Denzel Kräutermeersalz
Pfeffer