ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Griechischer Bauernsalat

ausgewählt vom Netzwerk Griechische Vereine Rhein-Neckar

Zutaten für eine Portion

- 2 – 3 sonnengereifte Tomaten und etwa 1/3 Salatgurke
- 1 mittelgroße grüne Spitzpaprika
- ein paar rote Zwiebelringe und Kalamata-Oliven
- 1 – 2 Prisen Salz
- 1 Prise griechischer Berg-Oregano
- Ca. 100 ml griechisches natives Olivenöl extra
- Ca. 150 g Feta-Käse

Zubereitung

Für den griechischen Bauernsalat waschen wir erstmal die Tomaten, Gurke und Spitzpaprika gut. Die Tomaten in grobe Stücke schneiden, die Gurke beliebig mit oder ohne Schale in halbe Scheiben zuschneiden und die Paprika in Scheiben schneiden. Alle drei Zutaten gleich in einer Schüssel legen und mit den Oliven, Zwiebelringen, Salz, Oregano und Olivenöl mit der Hand mischen.
Danach in einem tiefen Teller alles einsetzen und im Anschluss den Feta-Käse drauflegen. Etwas Olivenöl und Oregano über den Feta-Käse und fertig!

Kali oreksi! / Guten Appetit!

Dieses Rezept hat für Sie ausgewählt: das Netzwerk Griechische Vereine Rhein-Neckar anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird.