

ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE*N.
ABER FÜR VIELFALT!

SELBSTBEWUSST
SEIN



Bulgarien



Zubereitungszeit: 20 Min. | Level: Leicht

Schopska Salat



Zutaten (4 Personen)

1 Salatgurke
4 Rispentomaten
1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
1 Zwiebel, rot
½ Bund Petersilie
½ Bund Minze
1 Zitrone
6 EL Olivenöl, kalt gepresst
4 EL Balsamessig
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
200 g Feta

Zubereitung

- Gurke waschen, Enden abschneiden und in kleine Würfel schneiden.
- Tomaten waschen, halbieren, den Strunk entfernen und ebenfalls würfeln.
- Paprika waschen, entkernen und klein schneiden.
- Zwiebel pellen und fein würfeln. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- Gesamtes Gemüse mit den Kräutern in einer großen Schüssel vermengen.
- Für das Dressing die Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Essig und einer Prise Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.
- Salat auf Schalen verteilen, den Feta darüberbröseln und servieren.

Guten Appetit
wünscht
Ihr Klüh Catering-Team

charta
der
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Klüh
CATERING