Rezept

Eichblattsalat mit Radieschen

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min
- 1 Kopf Eichblattsalat
- 1 Bund Radieschen
- 2 große Zwiebeln
- 250g Fetakäse
- Oliven entsteint
- 1 grüne Gurke
- 1 EL Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Oregano, Thymian
- 1-2 Knoblauchzehen
- Basilikum
- Paprika scharf

Den Salat gründlich waschen und gut abtropfen, anschließend in Streifen schneiden. Die Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln. Die Gurke schälen und würfeln. Die Zwiebeln putzen und in zarte Ringe schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Die Oliven halbieren oder vierteln, wer mag kann hier auch noch etwas Peperoni zugeben.
Den Feta würfeln und ebenfalls zum Salat geben. Für das Dressing etwas Öl zugeben, die Knoblauchzehen einpressen und mit den übrigen Gewürzen gut abschmecken. Den Salat etwas ziehen lassen und am besten mit frischem Fladen- oder Pita Brot (in Ofen aufgebacken) servieren.
Guten Appetit!