

Griechischer Salat



Rezept

von

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/spiralschneider-rezepte/griechischer-spiralsalat>

Zutaten:

2 Gurken

1 grüne Paprika

Eine halbe rote Zwiebel (geschält)

8 Cherrytomaten

50 g schwarze, entkernte Oliven

50 g Feta

Dressing

4 EL Rapsöl

3 EL weißer Balsamicoessig

1 EL Oregano

1 EL Kapern (hatte ich nicht)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Die Gurken mit dem Pappardelle–Aufsatzes zu Spiralen schneiden und in eine Schüssel geben.

Der Pappardelleaufsatz ist dieser:



Paprika und Zwiebel in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren, Fetakäse würfeln. Kapern zugeben (hatte ich nicht).

Alles in Schüssel vermengen.

Zutaten für das Dressing entweder von Hand zusammenmischen oder in der Gewürzmühle.



Das Dressing über den Salat gießen und die Marinade ca. 30

Minuten lang bei Raumtemperatur einziehen lassen, bevor serviert wird.

Variante:

So sieht es aus, wenn man den 2er Einsatz zum Spiralisieren verwendet:

