KIKKOMAN

Griechischer Bauernsalat

Gesamtzeit **20 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1076 kJ / 257 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
250 g	Kirschtomaten
0,5	Salatgurke
1	Kopf Eisbergsalat
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 g	Schafskäse
50 g	grüne Oliven ohne Stein
Für das Dressing:	
2,5 EL	heller Aceto balsamico
5 EL	Olivenöl
8 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Pfeffer Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden, Kirschtomaten putzen, waschen und halbieren, Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und die Gurke in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Eisbergsalat putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden und Knoblauch zerdrücken. Schafskäse in Würfel schneiden. Für das Dressing alle Zutaten verrühren und mit den Salatzutaten vermischen. Den Salat mit grünen Oliven anrichten.