# Griechischer Salat mit Feta und Thymianöl

Ein leckerer Vitalsalat auf griechische Art mit würzigem Feta und Thymianöl - Grüße aus Hellas!



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT
15 Min.

GESAMTZEIT
15 Min.

GERICHT
Bowl, Salat

KÜCHE
Griechisch, International

PORTIONEN
2 Portionen

## KOCHUTENSILIEN

- Keine speziellen notwendig

## ZUTATEN

- 4-5 Stück Reife Salattomaten oder 600 g Kirschtomaten
- 1 Stück Gurke
- 1 Stück Rote Zwiebel idealerweise Roscoff wegen der Süße
- 200 g Feta
- nach Geschmack Oliven
- 4 EL Thymianöl aus der Ölmühle Bayreuth
- 2 EL Tomatenessig oder Zitronensaft Rot- oder Weißweinessig geht auch
- Prise Salz
- Etwas Pfeffer aus der Mühle
- 1 gehäufter TL Getrockneter Bio-Oregano
- Etwas Optional etwas frischer Thymian oder Oregano zum garnieren

## ANLEITUNGEN

1. Tomaten und Gurke in Stücke schneiden, Zwiebel in feine Ringe.
2. Alles in eine Schüssel geben und leicht salzen. Nach belieben Oliven dazu geben.
3. Feta in Würfel schneiden und darübergeben. Nochmal kurz mischen.
4. Mit Thymianöl und Tomatenessig/Zitronensaft beträufeln.
5. Mit Oregano und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, nochmal mischen – kurz durchziehen lassen.
6. Optional mit frischem Thymian und / oder Oregano garnieren und servieren.
7. Guten Appetit!

SUCHBEGRIFF
Feta, Rohkost, tomaten, Vitalsalat

**Hast du das Rezept probiert?**
Lass uns wissen wie es war