

Bauernsalat, mit gebratenem Feta und Knoblauch Croutons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur zu Grillfesten, sommerlich, appetitlich bunt, passt zu Vielem

Zutaten

- Für den Bauernsalat:
- 400 g Tomaten ohne Blüte in Spalten geschnitten
- 1 Salatgurke ohne Kerne, geviertelt, in groben Stücken
- 200 g schwarze, kernlose Oliven, halbiert
- 1 Römersalat oder junges Wirsingherz, gewaschen, mundgerecht gezupft
- 2 grüne Paprikaschoten, entkernt, geviertelt
- 3 El gehackter Schnittlauch
- 4 El Olivenöl
- 2-3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, grob gewürfelt
- Knoblauchöl zum Braten
- 200 g Feta Käse in groben Würfeln oder Sticks
- 1 ganzes Ei mit 1 Tl Wasser verklappert
- Etwas Mehl und Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Dressing:
- 4 El Olivenöl
- 5-6 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den geviertelten Paprika in einer Stielpfanne in Knoblauchöl schwarz auf der Hautseite braten. Abkühlen lassen, die Haut abziehen, grob würfeln.

Schritt3

In die gleiche Pfanne etwas Knoblauchöl nach gießen und die Brotwürfel knusprig braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt4

Den Römersalat oder junges Wirsingherz putzen, in kaltem Wasser knackig auffrischen. Wieder gut trocken laufen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Schritt5

Die Tomatenspalten mit den Gurkenstücken und den Oliven mischen, etwas Pfeffer darüber geben.

Schritt6

Alle Dressing Zutaten miteinander verrühren, darüber geben, etwas durchziehen, marinieren lassen.

Schritt7

Erst kurz vor dem Anrichten den Schnittlauch, Römersalat oder Wirsing unter heben.

Schritt8

Die panierten Feta Würfel oder Sticks in Olivenöl schwimmend ca. 5 min., von allen Seiten knusprig heraus braten, ebenfalls auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Bauernsalat in tiefen Tellern anrichten, den Fetakäse und die knusprigen Croutons darüber verteilen.

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bauernsalat-mit-gebratenem-feta-und-knoblauch-cROUTONS/>