

Griechischer Salat mit Schafskäse



- **Küche:** Griechisch, Mediterran
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein herrlich bunter Salat in den Farben des Sommers.

Zutaten

- 125 g Schafskäse (geht auch mit Feta Käse)
- 300 g frische, breite Stangenbohnen
- 50g kleine weiße Bohnen
- 250g kleine Kirschtomaten
- 1 kl. Dose Artischockenböden
- 10 - 12 Schalotten
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Etwas heller Balsamico
- Zitronenabrieb einer halben, ungespritzten Zitrone
- 1 - 2 Thymianzweige oder Zitronenthymian

- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die über Nacht eingeweichten weißen Bohnen in Salzwasser weich kochen, den Schafskäse in 1x1 cm große Würfel schneiden.

Schritt3

Die Stangenbohnen putzen und im Ganzen in Salzwasser mit etwas Bohnenkraut, „al dente “ blanchieren. Kalt abschrecken und in 3 cm große Rauten schneiden.

Schritt4

Die Schalotten pellen, auf gleiche Größe schneiden und in Salzwasser „al dente “ blanchieren, kalt abschrecken.

Schritt5

Die Artischockenböden vierteln.

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

Aus zwei fein geschnittenen Schalotten, dem fein geschnittenem Knoblauch, Salz, Pfeffer, wenig Zucker, Balsamico und etwas Wasser einen schmackhaften Dressing kochen.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die weißen und grünen Bohnen, die Artischockenböden und Schalotten damit heiß übergießen.

Schritt10

Die kleinen Kirschtomaten kurz in eine Stielpfanne mit heißem Olivenöl geben, ganz kurz anschwanken und zum Salat geben. Den gezupften und fein geschnittenen Thymian sowie ein gutes Olivenöl hinzufügen.

Schritt11

Dekorativ anrichten und die Ziegenkäse Würfel verteilen.

Schritt12

Entstanden ist ein herrlich frischer, bunter Salat in den Farben des Sommers.

Rezeptart: Salate zum Grillen, Salatrezepte **Tags:** bunt, feta, schafskäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-salat-mit-schafskaese/>