



## Regionaler Bauernsalat (vegetarisch/vegan)

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 2 Paprikaschoten rot und gelb
- 500 g Tomaten
- 1 Zwiebeln
- 200 g Schafskäse
- 100 g Oliven, schwarz am besten eignen sich Sumatra Oliven
- 1 Zitrone
- 125 ml Olivenöl
- Frischer Oregano und Blattpetersilie
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Gurke waschen, Strunk abschneiden und längs halbieren; mit einem Teelöffel das Innere der Gurke auskratzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Paprika waschen, in Würfel schneiden. Tomaten waschen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Schafskäse würfeln und mit Oregano bestreuen. Oliven abgießen und mit Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse in eine Schüssel geben. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren und über den Salat gießen und Vermengen.

**Für die vegane Zubereitung oder je nach Geschmack, kann der Schafskäse weggelassen werden.**