Griechischer Salat

Für 4 Portionen

Für das Baguette:

1/2 Baguette	2 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl
1 TL Petersilie	30 g Parmesan	

Für das Dressing:

2 EL Olivenöl	2 EL Balsamico	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Spritzer Honig	

Für den Salat:

1 Zwiebel, rot	350 g Cherry-Tomaten	1/2 Salatgurke
150 g Feta	100 g Oliven, schwarz	1 Hand. Petersilie

Für die Zubereitung des griechischen Salates werden im ersten Schritt die Zutaten zerkleinert und zuvor natürlich gewaschen. Die Zwiebel werden in dünne Ringe geschnitten. Die Tomaten vorsichtig geviertelt, sodass die Stücke ganz bleiben und nicht zerfallen. Anschließend wird die Gurke geschält und dann in Würfel zerteilt. Beim Feta zuerst das Wasser abtropfen lassen, eventuell kurz mit einem Küchentuch abtupfen und dann ebenfalls würfeln. Als Letztes wird die Petersilie fein gehackt und auch dazugegeben. Eine Handvoll davon sollte für später zur Seite gegeben werden. Dann alles gut miteinander vermischen.

Für das Dressing werden Olivenöl, Balsamico und Honig verrührt. Dazu eignen sich ein Glas und eine Gabel, beziehungsweise alternativ auch ein Dressing Shaker. Im Anschluss das Gemisch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis alles Weitere fertig ist, das Dressing in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit wird das Knoblauchbrot vorbereitet.

Dafür heizt man den Ofen auf circa 200°C vor. Das Baguette wird der Länge nach in die Hälfte geschnitten, damit genug Platz für die Geschmacksträger ist. Die Knoblauchzehen pressen und mit dem Olivenöl vermengen. Anschließend den Parmesan fein reiben und mit der restlichen gehackten Petersilie unter das Öl mischen. Das wird dann großzügig auf den Baguettehälften verteilt und mit einem Messer glatt gestrichen. Im vorgeheizten Ofen können sie dann für 3 bis 5 Minuten nach Belieben knusprig gebacken werden. Währenddessen das Dressing aus dem Kühlschrank holen, über den Salat gießen und gut verrühren. Zu guter Letzt wird der griechische Salat gemeinsam mit dem warmen Knoblauchbrot serviert.

NN am 24. September 2025