

## **Bauernsalat**

Beim Bummel über den Markt oder durch die kleinen Läden in den südlichen Regionen leuchtet einem des Öfteren knackiges frisches Gemüse entgegen. Auch frischer Schafs- und Ziegenkäse lässt einem im kleinen Fachgeschäften das Wasser im Munde zusammen laufen. Nehmt Euch einfach etwas davon mit und bereitet in Eurem rollenden Zuhause einen leckeren Salat zu, der sein Aroma gerade durch die frischen Produkte entfaltet.



### **Zutaten für 4 Personen als Beilage:**

1 Gurke  
2 gelbe oder rote Paprika  
2 große Tomaten  
200gr. Schafskäse  
Weißweinessig, Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Ggf. Schnittlauch

1. Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden
2. Paprika von den Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden
3. Tomate vom Strunk befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden
4. Schafskäse ebenfalls in kleine Würfel schneiden
5. Alle Zutaten miteinander vermengen
6. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer einen Dressing herstellen und über die Salatzutaten gießen. Alles kräftig miteinander vermengen. Es darf gern etwas sauer sein.
7. Je nach Geschmack fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben

Auch dieser Salat entfaltet sein Aroma besonders dann, wenn er 1-2 Std. gut durchziehen konnte. Gerade wenn man reife Tomaten und knackige Gurken verwendet, schmeckt der Salat besonders gut, da der untergemischte Schafskäse diese Aromen unterstützt und zur Geltung bringt. Da Schafskäse an sich salzig ist, mit Salz sparsam umgehen.

Wenn man gelben Paprika verwendet, ist die Farbmischung aus rot, grün, gelb, weiß auch hübsch fürs Auge. Das ißt ja schließlich mit. Salat auf den Teller, 2 gegrillte Spießchen nett darüber drapiert, eine kleine Scheibe Baguette an den Rand – sieht aus wie im Restaurant.

**TIPP:** TK-Schnittlauch aus dem Gefrierfach hat man immer griffbereit und peppt Salate auf, wenn man keine frischen Kräuter zur Hand hat.