

## 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/>