

Schopska Salat

Vitamine unter der Haube!

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Gurke 
- 4 mittelgroße Tomaten 
- 1 Paprika 
- 1 rote Zwiebel 
- 3 Esslöffel Sonnenblumenöl 
- 1 ½ Esslöffel Traubenessig 
- 1 Löffelspitze Salz 
- 1 Löffelspitze Pfeffer 
- 200 Gramm Feta 

Schritt 1

Tomaten, Gurke und Paprika waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel halbieren, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit Sonnenblumenöl, Traubenessig, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Den Feta reiben und über den Salat streuen. Der Salat soll von einer weißen Haube bedeckt werden. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.



Weißt du das?

SCHOPSKA SALAT

ist ein traditioneller bulgarischer Salat, der auch in anderen Balkanländern weit verbreitet ist.

Kennst du das?



FETA

ist ein Weißkäse der in eine Salzlake eingelegt ist. Er besteht zum größten Teil aus Schafsmilch, allerdings dürfen bis zu 30 Prozent Ziegenmilch untergemischt werden. Das Wort Feta bedeutet Scheibe.

