



OLITHEA®  
-Corfu-

PREMIUM  
extra virgin olive oil  
from Corfu, Greece

# Griechischer Salat



---

## Zutaten

- 1 Gerstenzwieback
- 3 reife Tomaten
- 1 Gurke
- Oliven
- 1 Frühlingszwiebel
- 100gr Feta-Käse
- Premium Extra Native Olivenöl "OLITHEA"
- Salz
- Frischer Oregano

---

## Zubereitung

Gerstenzwieback kurz unter den fließenden Wasserhahn halten und in eine Salatschüssel legen.

Tomaten waschen und 15 Minuten lang bei 180 Grad backen. Nach dem Abkühlen die Tomaten enthäuten und in einer Schüssel klein schneiden. Gurke mit einem Kartoffelschäler in Streifen schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Nun die Frühlingszwiebel in ganz kleine Stücke schneiden sowohl den weißen als auch den grünen Teil.

Den Feta-Käse in Würfel schneiden und darüber legen und den Salat mit den Oliven dekorieren.

Zum Schluss mit frischem Oregano und Salz würzen und natürlich mit dem Extra Native Olivenöl "OLITHEA" abschmecken.

---