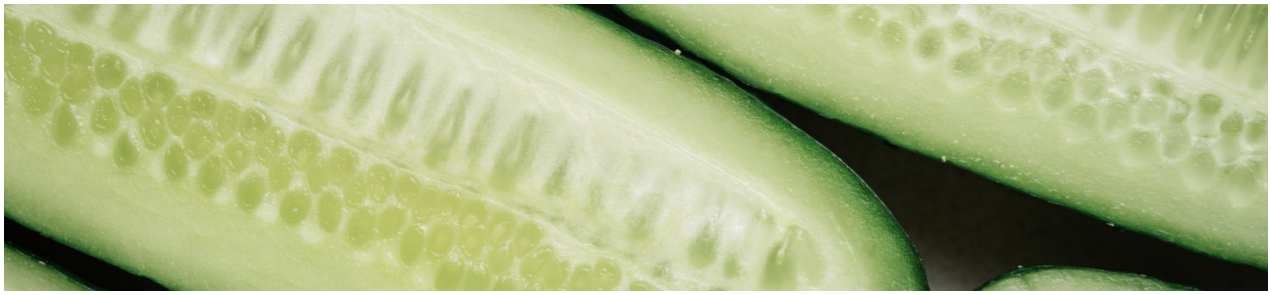
Gurke und Birne mit Rosmarin

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 - 20 Minuten	-	2 Personen



ZUTATEN

3 Stk.	Gurken (Vespergurken)
2 Stk.	Birnen
200 g	Feta-Käse
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Rosmarinzweige
4 EL	Olivenöl
1 EL	weißer Balsamicoessig
Etwas	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zitrone auspressen, dann die Gurken, die Birnen und die Rosmarinzweige waschen. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen, anschließend in kleine Stücke schneiden.
Die Birnenstücke mit etwas Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden.
Die Gurken werden halbiert und in Halbscheiben schneiden.
Den Fetakäse in sehr kleine Stückchen zerbröseln. Die Blätter von den Rosmarinzweigen zupfen und sehr fein hacken.
Gurke, Birne und Feta-Käse gut vermischen, dabei gleichmäßig den gehackten Rosmarin darunter mischen.
Das Olivenöl und den Essig mit 2 EL Zitronensaft vermischen. Kräftig pfeffern und salzen.
Die Vinaigrette sollte nur teelöffelweise unter das Gurken-Birne-Gemisch gemengt werden und die Menge nach und nach erhöht werden, bis die Säure leicht aus dem Salat heraus zu schmecken ist.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet