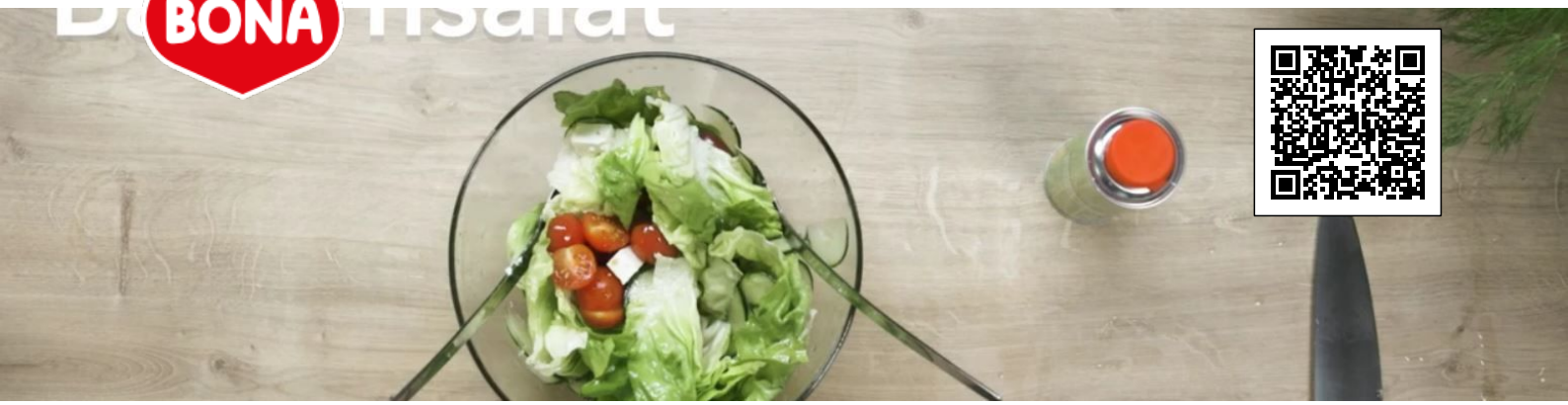
Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



# Griechischer Bauernsalat

## Zubereitung

1. Blattsalat in Stücke reißen, waschen und trocknen (z.B. mit Salatschleuder – Tipp: auf trockenem Salat hält die Marinade besser).
2. Salatgurke in feine Scheiben hacheln.
3. Schwarze Oliven zugeben.
4. Kirschtomaten halbieren und in die Schüssel geben.
5. Zutaten etwas salzen (nicht zu viel, da der Käse auch einen hohen Salzgehalt aufweist).
6. Mit BONA Geschmacksöl Zitrone abschmecken und alles gut durchmischen.
7. Zum Schluss Essig und gewürfelten Feta Käse beimengen.

## Zutaten

- BONA Geschmacksöl Zitrone
- Essig
- Salz, Pfeffer
- 1 Salatgurke
- Kirschtomaten
- Schwarze Oliven
- Fetakäse/Schafskäse
- Grüner Blattsalat