Rezept

Staudensellerie-Grillsalat

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 25 min

- ½ Bund Staudensellerie
- 500g Cocktailtomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 ½ Zitronen
- 180g Feta Käse
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Den Sellerie gut waschen und putzen, anschließend in schöne kleine Würfel schneiden. Das gleiche muss auch mit den Cocktailtomaten und den Frühlingszwiebeln gemacht werden. Alles in einer Schüssel gut vermengen und den Knoblauch einpressen.

Nach Geschmack würzen, mit dem Salz vorsehen da der Feta Käse bereits meist salzig ist. Die Zitronen pressen und den Saft dazu geben, abschließend den Feta zerkleinern und überstreuen. Wenn alles gut verrührt ist für etwa 2 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Wer es etwas deftiger mag kann das Ganze auch zu einem Nudelsalat verarbeiten, hier allerdings die Zitrone weglassen und etwas Olivenöl zugeben.

Guten Appetit!

KW20_Staudensellerie-Grillsalat.pdf