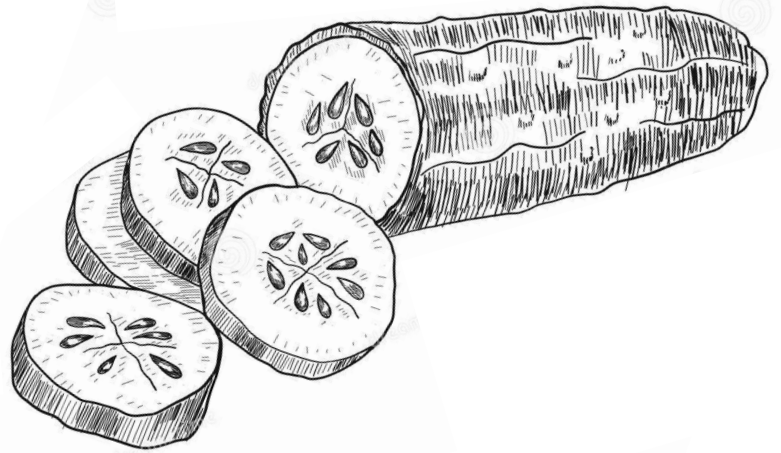


# GRENZENLOS KOCHEN

## BAUERNNSALAT

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...



### Zutaten (4 Personen)

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1 Gurke                | ca. 20 schwarze Oliven |
| 1 rote Paprika         | 1 kl. Bund Petersilie  |
| 1 gelbe Paprika        | 6 EL Olivenöl          |
| 1 große rote Zwiebel   | 4 EL Balsamico         |
| ca. 20 schwarze Oliven | Salz & Pfeffer         |

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden in eine große Salatschüssel geben. Den Käse noch beiseite stellen!  
Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und die Salatsauce unterheben. Alles gut mischen und etwa 20 Minuten kaltstellen und ziehen lassen. Zum Schluss ganz vorsichtig die Käsewürfel unterheben.

**EIN GROSSARTIGES ESSEN AN EINEM SONNIGEN ABEND.  
DAZU GIBT ES FRISCH GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT!  
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH NICKI**



**MüZe Süd**

Familienzentrum Stuttgart e.V.