



Schopska-Salat-Bowl

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

4 Tomaten
2 Paprika
1 Gurken
2 rote Zwiebeln
100 g Oliven
400 g Nudeln (vorgekocht)
200 g Schafskäse
Petersilie

Dressing

Knoblauchpulver,
1 Zitrone (unbehandelt)
40 ml Olivenöl
20 ml Rotweinessig
Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Zuerst das Gemüse vorbereiten. Hierzu die Tomaten, Paprika und Gurke in grobe Würfel schneiden. Die roten Zwiebeln in Ringe schneiden und die einzelnen Ringe voneinander lösen. Ganze Oliven zugeben. Die Blätter der Petersilie von den Stielen zupfen und zum Gemüse geben.

Die Stiele der Petersilie grob hacken und zusammen mit Knoblauchpulver und einer halben, zerteilten Zitrone in ein Mixgefäß geben. Die Pektine im Albedo der Zitrone sorgen für eine Emulsion des Dressings. Olivenöl, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzugeben und gut pürieren. Auch das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, dann mit dem Dressing marinieren.

Nun die Bowl anrichten: Hierzu die kalten Nudeln als Basis hineingeben und das marinierte Gemüse darauf platzieren. Abschließend noch den Schafskäse darüber reiben (das geht deutlich leichter, wenn man ihn vorher einfriert, da er so die Form besser hält) und fertig ist der kroatische Bauernsalat.