



Mazedonischer Shopska Salat

Zutaten für 4 Portionen: 400 g Tomaten, 50 g Zwiebeln, 3 Paprikaschoten rot, 12 Oliven, 1 Peperoni, 200 g würziger Käse, 4 Eier gekocht, Salz, Öl für die Pfanne, Olivenöl, Petersilie, Blattsalatblätter

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 kleiner Topf, 1 Messer, 1 Teller, 1 Schüssel, 1 Pfanne

Den Topf aufsetzen und die Eier hart kochen. Abschrecken und von der Schale befreien, dann vierteln.

Die Paprikaschoten waschen, abtropfen lassen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Die Pfanne mit etwas Öl aufsetzen und die Paprikastücke 2-3 Minuten in der Pfanne anrösten.

Die Tomaten vierteln oder halbieren. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Dann die Tomaten, Oliven und die Paprikaschoten mit dem Öl aus der Pfanne in eine Schüssel geben.

Die Chilischote (VORSICHT SCHARF) in kleine Ringe schneiden und alles miteinander vermischen und etwa Olivenöl dazu geben.

Petersilie hacken. Die Salatblätter auf dem Teller anrichten, darauf den Käse und die Eier. Daneben kommt der angemachte Salat. Alles mit Petersilie bestreuen.

Dazu passt Fladenbrot