



Mediterraner Gurkensalat mit Birne

Ein Gurkensalat mit Pep: Peperoncino, schwarze Oliven, Knoblauch und Pecoretta (Feta) machen aus den Gurken einen würzigen, mediterranen Salat. Angemacht wird er an einer Sauce aus Olivenöl und weissem Balsamico. Dazu kommt eine fein geschnittene Birne, die eine dezente, herb-fruchtige Geschmacksnote beisteuert.

Dieser Salat passt als Vorspeise, ist aber vor allem eine gute Beilage zu gegrilltem Fleisch.

Pecoretta ist, wie der Feta, ein Salzlakenkäse der im Zürcher Oberland von der Schafmilchkäserei Koster in Wald produziert wird.

Zutaten

3	Gartengurken
2	runde Peperoncini
10	schwarze, salzige Oliven
1	Knoblauchzehe
100g	Pecoretta
1	kleine, festfleischige Birne
3El	Olivenöl
1,5El	Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gurken schälen und dabei ein paar schmale Streifen der Haut stehen lassen. Gurken in ein Sieb hobeln, von Hand leicht verkneten, damit das Wasser austritt. Gurken abtropfen lassen.

Peperoncinos vierteln und die sehr scharfen Kerne entfernen. Peperoncinos in sehr

schmale Streifen schneiden. Oliven entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehe sehr fein hacken. Pecoretta in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.

Olivenöl und Balsamico mischen, leicht salzen und pfeffern. Peperoncino, Knoblauch, Oliven und Pecoretta zugeben und 15 Minuten ziehen lassen.

Gurken nochmals leicht ausdrücken, zur Sauce geben und vermischen.

Birnen längs vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Birnenschnitze zu ca. 2mm dicken Scheibchen schneiden, und, damit sie nicht braun werden, sogleich zum Salat geben und vermischen. Mit Salz abschmecken.



