



# Griechischer Gerstensalat

## Zutaten für vier Personen

160g Ehrne-Roll-Gerste

300ml Wasser

100g bunte Paprika

100g Salat-Gurken

60g Karotten

120g schwarze, marinierte Oliven

120g Feta (in Würfel geschnitten)

Weißer Balsamico-Essig, Olivenöl, Thymian, Senf, Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Ehrne-Roll-Gerste in 300 ml Wasser und einem TL Salz bissfest kochen und abkühlen lassen. Wird die Gerste am Vorabend eingeweicht, dauert der Kochvorgang nur fünf Minuten. Das Gemüse klein schneiden und mit den ganzen Oliven und gewürfelten Feta vermischen. Das Dressing aus Balsamico-Essig, Olivenöl, Thymian, etwas Senf, Salz und Pfeffer zubereiten und unterheben.