



Rubrik: Salate

Shopska Salat

Shopska Salat ist ein traditioneller Salat aus der Balkanküche. Er eignet sich hervorragend zu Grillgerichten, aber vor Allem zu Raznjici (Schaschlik) und Cevapcici. In Bulgarien, Serbien und Mazedonien kann man natürlich auf sonnengereiftes Gemüse zurückgreifen. Bei uns sollte man sorgfältig auswählen. Bei den Tomaten greife ich deshalb gerne auf die geschmacklich intensiveren Cocktailtomaten zurück. Bei den Paprika nehme ich die im Balkan landestypischen Spitzpaprika, keine Gemüsepaprika. Im gut sortierten Lebensmittelgeschäft bekommt ihr den original bulgarischen Schafskäse. Dieser ist maßgeblich für den urtypischen Geschmack dieses frischen Salates.

Ihr benötigt:

4-5 frische, reife Gartentomaten (8-10 Cocktailtomaten)

1 Salatgurke

4 grüne und rote Spitzpaprika

1 mittelgroße Zwiebel

150 - 200 g original bulgarischen Schafskäse

Für das Dressing:

70 ml Olivenöl

2 EL guten Apfelessig

1/2 TL Zucker und etwas Salz

Die Gurke wird geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten. Die Tomaten werden entkernt, sonst wird der Salat zu matschig, und ebenfalls in mundgerechte Stücke geschnitten. Die Zwiebel wird, je nach Geschmack, gewürfelt oder in Ringe geschnitten. Vom Paprika werden das Kerngehäuse und die weißen Streifen entfernt. Anschließend röste ich die Paprika auf dem Grill, gerne mit etwas Rauch, an. So entfaltet sich der Geschmack besonders gut und die Paprika sind besser bekömmlich.



Nun die Paprika ebenfalls schneiden und alle Zutaten miteinander und mit der Marinade vermischen. Beim Anrichten kommt der Schafskäse obenauf.