# Griechischer Bauernsalat mit Feta

1 Salatgurke
2 Paprikaschoten
1 Gemüsezwiebel
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
250 g Fetakäse
5 EL Olivenöl
2 EL Weißwein Essig
1TL Zitronensaft
2 TL Griechische Gewürzmischung ( SB Malaka)
Prise Zucker
Pfeffer, Salz

Die Salatgurke schälen , längs halbieren, mit Hilfe eines Teelöffels die Kerne ausschaben und in 1,5x1,5 cm große Würfel schneiden. Danach in ein Sieb geben, leicht mit Salz bestreuen und etwa 20 Minuten auswässern lassen.

Die Paprikaschoten waschen, innere Häutchen entfernen, ebenfalls in Würfel von 1,5 cm schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel fein würfeln, Mais und Bohnen abgießen, mit Wasser abspülen und zu den Paprikawürfeln geben. Die abgetropfte Salatgurke ebenso.

Aus Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Gewürz und Zucker ein Dressing rühren. Gut mit dem Gemüse vermengen und ggf. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss gewürfelten oder zerbröckelten Feta unterheben.