

Ebly Salat



• so vielseitig •

Zutaten

100 - 120g Ebly
2 Frühlingszwiebeln
eine gute Handvoll Cherrytomaten
1/2 Paprika
ein Stück Feta
gehackte Petersilie, nach Geschmack
3-4 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
1 Prise Zucker
"Kräuter aufs Brot"

Zubereitung

Ebly nach Packungsanweisung in Brühe gar kochen.

Abgießen und abkühlen lassen.

Feta und Gemüse klein schneiden.

Mit den abgekühlten Ebly Körnern vermengen.

Zitronensaft mit Olivenöl und einer Prise Zucker vermischen und
zugeben, mit "Kräuter aufs Brot" würzen.

Etwas durchziehen lassen.

Tipps:

Das Gemüse ist natürlich austauschbar. Mais, Peperoni, Oliven...
passen auch gut.