

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Vier Esslöffel Schafskäse (Feta)
- Zwei zerdrückte Knoblauchzehen
- Vier Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Tomatenwürfel
- Zwei Esslöffel Gurkenwürfel
- Zwei Esslöffel Paprikastreifen
- Zwei Teelöffel entkernte grüne Oliven
- Zwei Teelöffel entkernte schwarze Oliven
- Salz, schwarzer Pfeffer

Masseinheiten

- 80 g Schafskäse (Feta)
- Zwei zerdrückte Knoblauchzehe
- 40 g Olivenöl
- 40 g Tomatenwürfel
- 20 g Gurkenwürfel
- 30 g Paprikastreifen
- 10 g entkernte grüne Oliven
- 10 g entkernte schwarze Oliven
- Salz, schwarzer Pfeffer

Vorgehen

- Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl verrühren.
- Tomaten- und Gurkenwürfel, Paprikastreifen, Oliven begeben und vermengen.
- Am Schluss Schafskäse vorsichtig unterrühren.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.