Griechischer Salat mit Tsatsiki und Pitabrot von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Dill

6.0 Stück Zwiebeln	
500 g Gurken	
5.0 Stück Tomaten	
50 g Oliven	
5.0 ml Olivenöl	
5.0 ml Essig	
5.0 g Basilikum	
125 g Feta (griechischer Schafskäse)	
5.0 g ital. Kräutermischung	
1.25 kg Jogurt	TSATSIKI Griechisches Joghurt Nature
250 g Gurken	Gurke schälen, halbieren und entkernen. Gurke grob reiben. Mit dem Salz mischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Gurke in ein Sieb geben und ausdrücken.Joghurt und Gurke in eine Schüssel geben. Zitrone auspressen. Zitronensaft beigeben. Knoblauch dazupressen. Dill und Pfefferminze fein hacken, daruntermischen. Tsatsiki mit Pfeffer abschmecken und anrichten. Olivenöl darüberträufeln.
8.0 g Salz	
4 cl Zitronensaft	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
2.0 g Pfefferminzkraut getrocknet	
4 cl Olivenöl	
1.0 kg Brot	PITABROT