

Griechischer Salat mit Tsatsiki und Pitabrot von Samuel

Wüest

Mengen für 11 Personen

Gewürze: Dill

6.6 Stück Zwiebeln	
550 g Gurken	
5.5 Stück Tomaten	
55 g Oliven	
5.5 ml Olivenöl	
5.5 ml Essig	
5.5 g Basilikum	
138 g Feta (griechischer Schafskäse)	
5.5 g ital. Kräutermischung	
1.38 kg Joghurt	TSATSIKI Griechisches Joghurt Nature
275 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 begeben. Knoblauch dazupressen. Dill und Pfefferminze fein hacken, daruntermischen. Tsatsiki mit Pfeffer abschmecken und anrichten. Olivenöl darüberträufeln.
8.8 g Salz	
4.4 cl Zitronensaft	
2.75 Stück Knoblauchzehen	
2.2 g Pfefferminzkraut getrocknet	
4.4 cl Olivenöl	
1.1 kg Brot	PITABROT