

# Griechischer Salat mit Tsatsiki und Pitabrot von Aron

Szakacs

Mengen für 10 Personen

Statt Zitronensaft kann auch Essig beigegeben werden (Kressi oder Weisswein).

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	
500 g Jogurt	<b>TSATSIKI</b> halb Joghurt halb Creme Freche
500 g Crème fraiche	
4.0 Stück Gurken	Gurke waschen und raffeln. Mit dem Salz mischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Gurken salzen und möglichst lange stehen lassen, Wasser abtropfen lassen. Salzgehalt überprüfen und Joghurt/CF beigegeben. Zitrone auspressen. Zitronensaft beigegeben. Knoblauch dazupressen. Dill fein hacken, daruntermischen. Olivenöl dazugeben.
8.0 g Salz	
4 cl Zitronensaft	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
4 cl Olivenöl	
1.0 kg Brot	<b>PITABROT</b>
300 g Auberginen (g)	In Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl (Allenfalls noch Rotwein) bestreichen und auf den Grill werfen.
300 g Zucchini (g)	In lange Streifen/Scheiben schneiden, gleich wie Auberginen marinieren und grillieren.
300 g Grillkäse (Halloumi)	Auch grillieren. Achtung: Brennen schnell an ;)