

Griechischer Salat mit Tsatsiki und Pitabrot von Aron

Szakacs

Mengen für 35 Personen

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

Gewürze: Dill

21 Stück Zwiebeln	
1.75 kg Gurken	
17.5 Stück Tomaten	
175 g Oliven	
1.75 cl Olivenöl	
1.75 cl Essig	
17.5 g Basilikum	
438 g Feta (griechischer Schafskäse)	
17.5 g ital. Kräutermischung	
1.75 kg Jogurt	TSATSIKI halb Joghurt halb Creme Freche
1.75 kg Crème fraiche	
14 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.
28 g Salz	
1.4 dl Zitronensaft	
8.75 Stück Knoblauchzehen	
1.4 dl Olivenöl	
3.5 kg Brot	PITABROT
1.05 kg Auberginen (g)	In Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl (Allenfalls noch Rotwein) bestreichen und auf den Grill werfen.
1.05 kg Zucchini (g)	In lange Streifen/Scheiben schneiden, gleich wie Auberginen marinieren und grillieren.
1.05 kg Grillkäse (Halloumi)	Auch grillieren. Achtung: Brennen schnell an ;)