

Griechischer Salat mit Tsatsiki und Pitabrot von Samuel

Wüest

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Dill

9.0 Stück Zwiebeln	
750 g Gurken	
7.5 Stück Tomaten	
75 g Oliven	
7.5 ml Olivenöl	
7.5 ml Essig	
7.5 g Basilikum	
188 g Feta (griechischer Schafskäse)	
7.5 g ital. Kräutermischung	
1.88 kg Joghurt	TSATSIKI Griechisches Joghurt Nature
375 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.
12 g Salz	
6 cl Zitronensaft	
3.75 Stück Knoblauchzehen	
3.0 g Pfefferminzkraut getrocknet	
6 cl Olivenöl	
1.5 kg Brot	PITABROT