

GRIECHISCHER SALAT MIT ZAZIKI

SOMMERLICH FRISCH FÜR GARANTIERTE URLAUBSGEFÜHLE



ZUTATEN:

- 100 g APOSTELS ZAZIKI
- 1 Salatgurke
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 500 g Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 80 g schwarze Oliven, kernlos
- 200 g Schafskäse
- 1-2 Zweige frischer Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- 80 ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

APOSTELS Tipp: In Griechenland wird nur grüne Paprika dazu gegessen. Für mehr Süße sorgt eine gelbe Paprika. Gerne wird auch der Salat im Saft der Tomaten getränkt. So schmeckt das Brot besonders lecker! Darf es noch griechischer werden? Kalamata-Oliven verleihen dem Salat noch mehr Würze.

ZUBEREITUNG:

Gurke, Paprika und Tomaten waschen. Anschließend den grünen Strunk der Tomaten sowie das Kerngehäuse der Paprika entfernen. Bei den Gurken die Enden entfernen. Nun alles in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Oliven abtropfen lassen und mit den Zwiebeln in die Schüssel geben. Schafskäse dazu bröseln.

Nun die Thymianblättchen von den Zweigen trennen und mit dem Oregano in die Schüssel geben. Jetzt miteinander vorsichtig vermengen. Das Öl sowie den Saft der Zitrone hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu guter Letzt Zaziki hinzugeben und genießen.

Dazu frisches Brot servieren.

GUTEN APPETIT!

