



Griechischen Salat mit Tzatziki-Käse selber machen



Zutaten

- 1 Henri Willig Tzatzikikaas
- 8 kleine Tomaten, z. B. Kirschtomaten
- 1 gurke
- Tablett mit frischen Oliven
- 40 milliliter Olivenöl
- 15 milliliter Essig
- 10 milliliter Wasser
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitungsmethode Griechischer Salat mit Tzatziki-Käse

Dieses köstliche Rezept für einen authentischen griechischen Salat mit der besonderen Note von Tzatziki-Käse ist einfach zuzubereiten. Dieses vegetarische Gericht eignet sich perfekt für das Mittagessen oder als Hauptgericht und verbindet die Frische von jungem Käse mit den klassischen Aromen Griechenlands. In nur 15 Minuten können Sie diesen leckeren Salat auf den Tisch bringen.

Vorbereitung

- 1: Die Tomaten hacken und in eine große Schüssel geben. Salz über die Tomaten streuen und 15 Minuten stehen lassen.
- 2: Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe und die Gurke in Würfel. Auch den Tzatziki-Käse öffnen und in Stücke schneiden.
- 3: Die Zwiebel und die Gurke zu den Tomaten geben.
- 4: In einer separaten Schüssel das Dressing aus Olivenöl, Essig und Wasser zubereiten. Gut umrühren und dann mit dem Salat mischen. Mit Pfeffer abschmecken.
- 5: Zum Schluss den Tzatziki-Käse unterheben. Genießen Sie Ihre Mahlzeit, oder wie die Griechen sagen: Kali orexi!

Sind Sie bereit, Ihren eigenen griechischen Salat mit Tzatziki-Käse zuzubereiten?

Ich hoffe, Sie genießen diesen köstlichen griechischen Salat mit Tzatziki-Käse. Mit seinen einfachen Zutaten und der kurzen Zubereitungszeit ist er die perfekte Wahl für jede Gelegenheit. Vergessen Sie nicht, Ihre Erfahrungen mit anderen zu teilen und weiter mit Aromen zu experimentieren. Guten Appetit und viel Spaß mit Ihrem selbstgemachten



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

griechischen Salat!
