



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

Vorbereitung

1. Die Tomaten hacken und in eine große Schüssel geben. Salz über die Tomaten streuen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe und die Gurke in Würfel. Den Tzatziki-Käse ebenfalls 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.
5. Mit Pfeffer abschmecken.
6. Zum Schluss den Tzatziki-Käse unterheben. Guten Appetit, oder wie die Griechen sagen: Kali orexi!