



Griechischer Salat mit Tzatziki-Käse



Zutaten

- 1 Henri Willig Tzatziki-Käse
- 8 Kirschtomaten
- 1 Gurke
- Tablett mit frischen Oliven
- 40 ml Olivenöl
- 15 ml Essig
- 10 ml Wasser
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

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: Die Zwiebel in Ringe, die Gurke und den Tzatziki-Käse in Würfel 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!

Wie lange ist Tzatziki im Kühlschrank haltbar?

Tzatziki hält sich in der Regel 2-3 Tage im Kühlschrank, vorausgesetzt, es wird in einem luftdichten Behälter aufbewahrt. Die Konsistenz kann sich jedoch nach einiger Zeit verändern, da die Gurke mit der Zeit Wasser abgibt. Wird das Tzatziki trotzdem zu wässrig? Um die Qualität des Tzatziki zu erhalten, können Sie das Wasser vorsichtig abgießen oder es kurz durch das Tzatziki rühren.

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Machen Sie eine Mahlzeit daraus:** Fügen Sie gegrilltes Hähnchen, Falafel oder Garnelen hinzu, um den Salat in eine leichte Mahlzeit zu verwandeln.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- **Kräuter und Gewürze** : Garnieren Sie den Salat mit frischer Minze, Dill oder Petersilie für zusätzliche Frische. Für eine leichte Rauchnote können Sie auch geräucherten Paprika hinzufügen.
 - **Fruchtige Note**: Probieren Sie Granatapfelkerne oder gewürfelte Wassermelone für einen süßen und erfrischenden Geschmack, der einen schönen Kontrast zu dem salzigen und cremigen Tzatziki bildet.
-