

Griechischer Schichtsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr Hackfleisch oder dementsprechendes Sojaprodukt, 3 mittelgroße Tomaten, 2 mittelgroße Zwiebel, 4 eingelegte grüne Peperoni, 200 gr Feta, 3 Esslöffel grüne Oliven ohne Stein, 250 gr Quark, 150 gr Naturjoghurt, 1 Zehe Knoblauch, 0,5 Salatgurke, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Tzazikigewürz, Gyrosgewürz.

Die Vorbereitungen:

Hackfleisch o. Saja Produkt krümelig anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Gyrosgewürz gut würzen.

Tomaten würfeln.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Peperoni kleinhacken.

Feta würfeln.

Oliven in Ringe schneiden.

Quark und Joghurt vermengen, Knobi pressen und unterrühren.

Eine halbe Salatgurke schälen und raspeln, etwas abtropfen lassen und unter die Quarkmasse rühren.

Diese Masse mit dem Tzazikigewürz gut würzen.

Die Zubereitung:

Die Zutaten der Reihe nach (Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln...) in eine Glasschüssel schichten.

Die Quarkmasse auf den Salat geben und zugedeckt ca. 6 Stunden ziehen lassen.

Dazu Fladenbrot reichen.