



Griechischer Schichtsalat

Zutaten

- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 400 g Tomaten
- 50 g Zwiebeln
- 8 Peperoni, eingelegt
- 4 EL schwarze Oliven, entsteint
- 250 g Speisequark, 20% Fett i.Tr.
- 150 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 500 g Salatgurke
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen.
2. Hackfleisch darin anbraten. MAGGI Food Travel Fix für Gyros einrühren. Das Hackfleisch in eine Salatschüssel geben und etwas abkühlen lassen.
3. Die Hälfte der Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Hälfte der Peperoni in Ringe schneiden, mit 3 EL Oliven, Tomatenwürfeln und Zwiebelscheiben auf dem Hackfleisch verteilen.
4. Speisequark und dem Naturjoghurt verrühren. Knoblauchzehe(n) schälen, durchpressen und unter das Quark-Joghurt-Gemisch rühren. Mit Zitronensaft, Maggi Würzmischung 1 - gebratenes Fleisch und Salz und Pfeffer würzen.
5. Salatgurke putzen, waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Beides in die Salatschüssel geben. Über Nacht, jedoch mindestens 6 Std. durchziehen lassen.
6. Andere Hälfte der Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Achtel schneiden. Den Salat mit restlichen Oliven, der anderen Hälfte der Peperoni und den Tomatenachteln garniert servieren. Dazu schmeckt frisches Fladenbrot oder Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	217 kcal
Fett	14 g
Protein	15 g

🕒 28 Minuten

⊕ 8 Portionen