

GURKENSALAT GREEK-STYLE

KATEGORIE: 1, 5, 7
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 Salatgurke
2 Salatherzen
10 Oliven
1 rote Zwiebel
2 Radieschen
Schnittlauch

Dressing:

200 g griechisches Joghurt
3 EL Balsamico weiß
2 EL Olivenöl
5 EL Wasser
1 Knoblauchzehe gehackt
Salz & Pfeffer

Marinade Pad:

2 EL Gyrosgewürz
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Dressing:

1. Alle Zutaten zu einem Dressing rühren

Pad:

2. Pads blättrig schneiden
3. Knoblauchzehe fein hacken und mit Olivenöl und Gyros Gewürz abmischen. Die Pad-Blätter damit marinieren
4. Auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 210°C Umluft ca. 15-17min. braten, bis das Gyros eine schöne bräunliche Farbe hat
5. In der Zwischenzeit Gurke, Radieschen und Zwiebel in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Salatherzen und den restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten
6. Den Salat mit den gebratenen Pad-Blättern belegen und mit dem Dressing marinieren

