



Griechische Gurken Schiffchen

Griechische Gurken Schiffchen

6 Mini Gurken

200 g Feta-Käse

1 Kleine(s) rote Zwiebel

1 Große(s) Tomate

2 Stück(e) Liakada Pfefferoni scharf-pikant

50 g Liakada Kalamata Oliven entsteint

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel frischer Zitronensaft

1 Teelöffel getrockneter Oregano

Etwas Salz, Pfeffer

Etwas Frische Petersilie oder frischer Dill

150 g Tzatziki

Griechische Gurken Schiffchen

1.

Feta klein würfeln oder zerbröckeln. Zwiebel fein hacken und Tomate würfeln. Oliven und Pfefferoni fein hacken.

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Die Gurken waschen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen.

In einer Schüssel den Feta, die Zwiebel, die Tomate, die Pfefferoni und die Oliven miteinander vermischen. Dazu Olivenöl, Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer geben und alles gut mischen.

Etwa 1 EL Tzatziki in jedes Schiffchen geben und verteilen.

Die Salat-Mischung als Füllung in die Gurken Schiffchen geben. Nach Belieben mit frischer Petersilie oder Dill garnieren. Servieren und genießen!