

## Griechisches Bauerngericht mit Zaziki

für 8 Personen

- 8 Brötchen
- 100 gr Kräuterbutter
- 500 gr Champignons
- 4 rote Peperoni
- 2 Zwiebeln
- 400 gr gekochter Schinken



Zubereitung:

Brötchen würfeln, in der Kräuterbutter kross anbraten.  
Die Champignons waschen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.  
Diese im heissen Öl anbraten, die gewürfelten Peperoni und Zwiebeln  
Und die Schinkenstreifen zugeben und ebenfalls kurz mitbraten.  
Kräuterbutter-Brötchen mit dem Pfanneninhalte mischen.  
Warm anrichten und mit dem Zaziki bedecken. Sofort servieren.

### Zaziki:

- 500gr Magerquark
- 500gr griechischer Yoghurt
- 1-2 Salatgurken geraspelt (je nach Grösse)
- 3-6 Zehen Knoblauch, gewürfelt
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- etwas frischer Dill (wenn nicht erhältlich geht auch getrockneter)
- etwas frische Pfefferminze



Zubereitung:

Quark und Yoghurt in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer Würzen (nicht übermässig).  
Dann die fein gewürfelten Knoblauchzehen zugeben.  
Die Salatgurke fein raspeln und ebenfalls in die Masse geben.  
Zum Schluß noch den Dill und die fein gehackten Pfefferminzblätter zugeben und alles gut verrühren.  
Zimmerwarm servieren.