



Tzatziki

Zutaten

- 5 Knoblauchzehen
- 500g griechischer Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 Salatgurke
- 1 Prise Salz

So geht's

1. Vermische Joghurt, Essig und Olivenöl. Gebe dann den fein gepressten Knoblauch und das Salz in die Joghurt-Masse. Rühre alles noch einmal gut durch und stelle die Masse für ein paar Stunden in den Kühlschrank.
2. Schäle nun die Gurke und breite ein sauberes Küchentuch auf deiner Arbeitsfläche aus. Raspel die Gurke auf dem Handtuch. Damit dein Tzatziki nicht wässrig wird, kannst du so das überschüssige Wasser aus der Gurke drücken. Füge die Gurke erst kurz vorm Servieren unter die Joghurt-Masse.

