

Tsatsiki

- 350 g griechischer Sahnejoghurt
- 1/3 Salatgurke - geschält, halbiert, entkernt und gehobelt
- 1/2 Knoblauchzehen, von einer frischen Knolle - gepresst
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL weisser, weicher Balsamico - Alternativ Weissweinessig
- Salz und schwarzer Pfeffer - zum Abschmecken

Zubereitung

Gurke schälen, halbieren und entkernen
Grob reiben und in Sieb ca ½ abtropfen lassen

Joghurt in einer Schüssel verrühren, gepressten Knoblauch, Olivenöl, Essig und den Spritzer Zitronensaft dazugeben, unterrühren.

Danach die Gurkenraspeln unter die Joghurtmasse rühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Das Tsazsiki muss 1 Stunde lang kühlen und durchziehen!

