

# Tsatsiki



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 10 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Salatgurken	1 Stk.
Oregano	½ TL (Teelöffel)
Olivenöl	4 EL (Esslöffel)
Zitronensaft	1 EL (Esslöffel)
Knoblauchzehen	4 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	½ Liter

## Zubereitung:

- # Joghurt in einer Schüssel mit Schneebesen glattrühren.
- # Knoblauchzehen schälen und zerdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Oregano und gemahlenen Pfeffer einrühren.
- # Salatgurke eventuell schälen und mit grober Reibe raspeln und in die Joghurt-Marinade einrühren.
- # Das Tsatsiki zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1/2 Stunde oder länger (auch über Nacht) durchziehen lassen.
- # Vor dem Servieren nochmals gut durchrühren und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-178-Tsatsiki.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)