

Tzatziki



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	2 EL (Esslöffel)
Knoblauchzehen	3 Stk.
Salatgurken	1 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	700 g
Essig	1 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Gurke schälen, grob raspeln, in eine Schüssel geben, mit 1 TL Salz mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Dann die Gurkenmasse in ein Sieb geben und mit Hilfe eines Löffels möglichst viel Wasser aus den Gurken pressen. Gurke mit Joghurt vermischen.

Knoblauch pressen und mit Essig (am Besten Weißweinessig) und Öl zu der Gurkenmasse geben. Mit Salz abschmecken... fertig!

Passt sehr gut zu Grillfleisch und Baguette!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-252-Tzatziki.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at