

Tzatziki (Greece)

Zutaten:

500 g griechischer Joghurt
1 Salatgurke
4 frische Zehen Knoblauch
1-2 Esslöffel Weissweinessig
1-2 Esslöffel Olivenöl
Salz & Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Der Griechischen Joghurt ist sehr fest, daher bitte gut auflockern, dann Öl und Essig hinzugeben und gut umrühren damit der Joghurt geschmeidiger wird.
Die Salatgurke schälen und grob raspeln oder in kleine Stäbchen schneiden*.
Die fertige Gurke einsalzen und warten bis sich Gurkensaft abgesetzt hat.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen.
Die Gurke in ein sauberes Tuch geben und den Saft abpressen.
Die trockene Gurke in den Joghurt geben und unterrühren, danach ca. 30 Minuten ziehen lassen.
Vor dem servieren mit Salz (**vorsichtig**) und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

*Mein Tipp:

Bei der Verarbeitung der Gurke mache ich folgendes um den Geschmack und den „Biss“ besser hinzubekommen: *die eine Hälfte der Gurke rasple ich wie oben beschrieben und die andere Hälfte schneide ich nicht zu kleinen Stifte, sondern zu kleine Würfel und werden nicht ausgepresst.*

Schmeckt lecker zu allen griechischen Speisen wie: Gyros, Bifteki, Spießen usw.
Aber auch auf frischem selbstgebackenem Krustenbrot ist das lecker.

