



## Tsatsiki

Griechischer Klassiker, Joghurt, Gurkt und Knoblauch

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten



### Werkzeug

- Brett, Messer
- Sparschäler
- Reibe
- Schüssel, Schneebesen

### Zutaten

- 1 Gurke
- 500g griechischer Joghurt (oder 40%iger Speisequark und Joghurt gemischt)
- 6 Zehen Knoblauch
- etwas Olivenöl
- Salz

## **Zubereitung**

Gurke schälen und auf der Reibe fein raspeln am besten gleich in die Rührschüssel. Wer ein festes Tsatsiki bevorzugt, raspelt die Gurke auf ein Küchenpapier und drückt das Wasser heraus, bevor die Gurke in die Mischung geht.

Knoblauch schälen und mit der Knoblauchquetsche fein zerdrücken und in die Rührschüssel geben.

Griechischen Joghurt (oder Quark) zugeben, 2 EL Olivenöl dazu geben und alles gut vermischen. Falls Quark verwendet wird, wenn alles vermischt ist, mit dem Joghurt die Viskosität des Tsatsikis einstellen. Abschließend mit Salz abschmecken und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Guten Appetit!