

griechischer Tzaziki

ZUTATEN:

für 4 Personen

ca. 600 g griechischer oder türkischer fester Naturjoghurt,

3 mittelgroße (Schlangen-) Gurken,

3-4 Knoblauchzehen,

1/2 Bund Dill,

ca. 60 ml Kerà Olivenöl,

etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Die Gurke schälen und grob raspeln, danach in einem Sieb gut abtropfen lassen. Dill klein schneiden, die Knoblauchzehen schälen und mit der Presse zerdrücken. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Joghurt gut vermischen. Danach salzen und zum Schluss das Olivenöl untermischen. Dies rundet das Ganze ab und macht es weicher.

TIPP:

... ein Muss zu Fleischgerichten und Backkartoffeln.

