

TZAZIKI – SEHR CREMIG



Tzaziki besteht aus nur wenigen Zutaten und schmeckt mir am besten mit 10 prozentigem, cremigem Joghurt und Gurken.



Zubereitungszeit

5 Minuten

ZUBEREITUNG

Reibe die gewaschene Gurke ungeschält in feine Julienne-Streifen und bestreue sie mit dem Salz. Lasse sie etwa 15 Minuten stehen, damit die Gurke wässert. Drücke dann die Flüssigkeit aus. Reibe die Knoblauchzehe fein und verrühre sie mit der Gurke, dem Joghurt, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl. Würze das Tzaziki nur bei Bedarf mit etwas mehr Salz.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

:

- 1** (Land-) Gurke
- 500 g** Joghurt (10 %)
- 2** Knoblauchzehen
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 1** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Olivenöl