



Tzatziki aus Griechenland

Hellas! Egal, ob Souvlaki, Gyros oder Bifteki - zu griechischen Grill-Spezialitäten darf Tzatziki einfach nicht fehlen. Gurken, Knoblauch und fettes Schafsmilch-Joghurt sind die wichtigsten Zutaten für diese einfache Beilage, an der kein Griechenland-Liebhaber vorbeikommt.



Zutaten (für 4 Personen)

1 Salatgurke
250 g Schafsmilch-Joghurt (man kann auch 10%
Kuhmilch-Joghurt nehmen)
4 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
1 TL Olivenöl
Meersalz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle
Dille oder schwarze Oliven als Deko



Zubereitung

Die geschälte Gurke reiben oder fein hacken. Etwas salzen und mindestens 20 Minuten stehen lassen, danach das Wasser gut ausdrücken. Joghurt unter die mit Knoblauch vermischte Gurkenmasse rühren. Olivenöl untermischen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tzatziki kann auch mit etwas Dille oder schwarzen Oliven dekoriert werden. Bis zum Servieren Tsatsiki kaltstellen. καλή όρεξη!