



Tzaziki

Man nehme für 4 Portionen:

500 g griechischen Joghurt (10%)	einige Stunden, am besten über Nacht abtropfen lassen
4 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in kleine Stücke schneiden
½ Salatgurke	längs halbieren, entkernen, grob reiben, leicht salzen, abtropfen lassen, ausdrücken
2 EL Olivenöl	
grobes Meersalz	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Knoblauch mit etwas grobem Meersalz mörsern oder besser mit dem Messerrücken pürieren.
- Joghurt, Gurke und Olivenöl in eine Schüssel geben und verrühren. Nach und nach den Knoblauch unterrühren. Immer wieder abschmecken, damit über den Knoblauch nicht zu viel Salz hineingerät! Zum Schluss mit etwas Pfeffer und bei Bedarf noch etwas Salz abschmecken.