Bärlauch-Tsatsiki

Für das Bärlauch-Tsatsiki braucht man keinen Knoblauch. In diesem Rezept sorgt der Bärlauch für den intensiven Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

120 g	Bärlauch
250 g	Naturjoghurt
250 g	Sauerrahm
1 Stk.	Salatgurke
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Bärlauch-Tsatsiki** die Schale von der Gurke entfernen und dann fein raspeln. Nun die Salatgurke salzen und kurz ruhen lassen, sodass sie Wasser zieht.

2. Den Bärlauch gut waschen. Anschließend die Blätter trocken tupfen und in sehr feine Stückchen hacken.

3. Das Wasser aus den Gurkenstückchen drücken und in eine Schüssel geben. Mit Joghurt, Sauerrahm, Olivenöl, Salz, Pfeffer und gehacktem Bärlauch sorgfältig verrühren.

4. Zum Schluss das Bärlauch-Tsatsiki dekorativ in einer Schale anrichten.

Tipp

Das Bärlauch-Tsatsiki schmeckt hervorragend zu Gemüse, Fleisch oder Erdäpfeln.