Radieschen-Tzatziki

Ein tolles Rezept für die nächste Grillparty: Durch die Radieschen bekommt das Radieschen-Tzatziki eine feine Schärfe, die den frischen Joghurt perfekt ergänzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

260 g	Radieschen
1 Stk.	Zwiebel
160 g	Joghurt
160 g	Topfen
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Kresse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Radieschen-Tzatziki zunächst die Radieschen gründlich waschen und das Grün abschneiden. Die Hälfte der Radieschen grob raspeln, die andere Hälfte in feine Scheiben hobeln.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein reiben. Joghurt, Topfen und Öl verrühren und mit

Zwiebeln und Knoblauch verfeinern. Einige Radieschenscheiben beiseite legen, den Rest unter das Tzatziki heben.

3. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann die Kresse abschneiden und in das Tzatziki rühren. Mit den restlichen Radieschen-Scheiben dekorieren und serviern.

Tipp

Das Radieschen-Tzatziki schmeckt wunderbar zu Gegrilltem und Kurzgebratenem, oder auch einfach zu frischem Baguette.