

# Tsatsiki

Das Tsatsiki ist der perfekte Dip zu gegrilltem Fleisch. Mit diesem Rezept gelingt das griechische Rezept ganz sicher.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 1 Stk.  | Salatgurke                    |
| 260 g   | Schafjoghurt                  |
| 4 Stk.  | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
| 1 TL    | Olivenöl                      |
| 1 Prise | Meersalz                      |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>       |

## Zubereitung

1. Für das **Tsatsiki** die Salatgurke schälen und in feine Stifte reiben oder sehr klein hacken. Mit Meersalz würzen und mindestens 20 Minuten durchziehen lassen.
2. Anschließend die Gurken gründlich ausdrücken. Das Joghurt in ein Küchentuch einwickeln, ebenfalls gut ausdrücken und mit den Gurken verrühren. Knoblauch und Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Anrichten das Tsatsiki kaltstellen.

## Tipp

Zum Tsatsiki ein Stück Brot reichen.