Tzatziki

Aus der griechischen Küche ist Tzatziki nicht wegzudenken und auch hierzulande ist das preiswerte Rezept nicht nur in der Grillsaison sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Gurke
0.5 Becher	Schlagobers
0.5 Becher	Joghurt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Öl
2 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Um Tzatziki zuzubereiten, zuerst Gurke schälen, fein raspeln und mit Salz bestreuen. Einige Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und zerdrücken.

2. Gurke ausdrücken und mit dem Knoblauch vermengen. Salzen und pfeffern. Mit Joghurt, Öl und Schlagobers verrühren und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Traditionell wird Tzatziki zu Gegrilltem und Kurzgebratenem serviert.