

Zaziki

Dip, Aufstrich
Griechenland

Vorbereitung ca. 20 Minuten
Kochzeit
Menge für 2 Personen

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eignet sich sehr gut zu Falafel oder als Brotaufstrich.

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
0	1	Teelöffel	Zitronensaft	
1	1	Stängel	Dill	optional, schmeckt aber sehr gut damit
2	1	Zehe/n	Knoblauch	
3	0.5	Stück	Gurke	
4	250	Gramm	griech. Joghurt nature	alternativ z.B. Sauerrahm
5	1	Esslöffel	Olivenöl	
6	5	Blatt/Blätter	Pfefferminze	

Zubereitung

- 1 Joghurt durch Gaze 40 bis 60 Minuten abtropfen lassen
- 2 Gurke schälen, entkernen, halbieren und salzen, danach etwa 20 Minuten stehen lassen und dann Wasser atropfen lassen
- 3 Alle Zutaten fein schneiden, bzw. hacken und mit Joghurt vermischen.
- 4 Mit Salz, Olivenöl, etwas Zitronensaft gut mischen. Mit Pfeffer und nach Belieben einer Prise Salz abschmecken.
- 5 Und dann am besten das Zaziki 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen (ruhen) lassen.

