

# Tzaziki

## Zutaten

- 500 g griechischer Joghurt
- 1/2 TL Salz
- 1 große Prise weißer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleines Bund Dill

## Lieblingsvariante

- 1/2 Salatgurke geschält
- 1/2 TL Salz um die Gurke besser auszupressen
- 1 Cup<sup>1)</sup> Joghurt
- 2 TL Öl
- 1/2 - 1 TL Balsamicoessig weiß
- 1 kleines Bund Dill
- ein wenig Knoblauch, gepresst und abgestreift mit einem Messer
- 1/4 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

Die Gurke schälen, mit einer Reibe raspeln, das Salz zur Gurke geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach die geraspelte Gurke über einem Sieb mit beiden Händen gut ausdrücken.

Den Joghurt in eine Schüssel geben. Pfeffer und Olivenöl dazugeben. Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Knoblauch dazugeben, alles gut verrühren und einige Minuten ziehen lassen.

Zuletzt den Dill vom Stiel entfernen, grob hacken und mit dem Joghurt verrühren.

<sup>1)</sup>

Ein Cup entspricht ungefähr 240 ml, siehe [Umrechnungstabellen](#).

From:  
<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:  
<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:tzaziki>

Last update: **12.12.2024 07:02**

