

# Tzatziki

2 h Vorbereitungszeit

- 500 g griechischer Sahnejoghurt
- 1/2 Salatgurke
- 1 Knoblauchzehen, von einer frischen Knolle - gepresst
- 1 Zweig Dill
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Weissweinessig (nicht Balsamico)
- Salz und schwarzer Pfeffer - zum Abschmecken

## Zubereitung



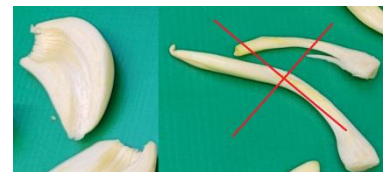
Ein grosses Sieb mit Safttuch/Passiertuch belegen; in eine Schale stellen.

Joghurt reingeben (nicht pressen)

**am besten 1 Stunde so liegen lassen**, damit die Flüssigkeit abfließen kann.

Gurke schälen, grob reiben (Röstiraffel), anschliessend von Hand Flüssigkeit auspressen .

Bei Knoblauch den Keim entfernen (nicht verwenden) mit Knoblauchpresse pressen.



Dill fein hacken.

Alle Zutaten verrühren, mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

**Das Tzatziki muss 1 Stunde lang kühlen und durchziehen!**

