

TZAZIKI

EINKAUFLISTE

- 1 sog. „griechisches“ Joghurt (ca 180 g)
- 1 kleine Gurke
- 1 – 3 Knoblauchzehen
- 2 Kaffeelöffel frischer (oder getrockneter) Dill
- 1/3 Suppenlöffel Salz
- 1 Kaffeelöffel Olivenöl

FAKULTATIV

- 1 Kaffeelöffel Zitronensaft oder Weinessig
- Pfeffer

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Gurken
Waschen, halbieren, eventuell schälen und mit der groben „Bircherraffel“ in eine weite Schüssel raffeln. Min. 1 Teelöffel Salz dazugeben, mit einem Teller zudecken und mit einem Gewicht beschweren. 20 – 30 Minuten „auspressen“ lassen, den ausgetretenen „Saft“ weggießen!!
2. SCHRITT: Vorbereiten des Joghurt
Wichtig: möglichst viel Joghurtflüssigkeit eliminieren!
Mein Tip: Joghurt in einen Kaffeefilter geben und einige Zeit abtropfen lassen!
3. SCHRITT: Zusammenmischen der Ingredienzien
In eine Schüssel die ausgepressten Gurken und den Joghurt geben, Knoblauchzehen auspressen, Dill, Salz und ev. Pfeffer begeben, mit einer Olive und Dillzweiglein dekorieren!

Bei Bedarf Zitronensaft/Weinessig begeben!

Meine Erfahrung hat mir jedoch gezeigt, dass unsere sog. „griechischen“ Joghurts saurer schmecken und flüssiger sind, als diejenigen, welche in Griechenland zu kaufen sind. Daher bin ich eher vorsichtig mit Zitronensaft, ausser ich kann die Importjoghurt der Marke „Total“ verwenden!