

Griechisches Tzatziki

<i>Kategorie</i>	<i>Vorspeisen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>mediterran</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>15 Minuten</i>

Etwas für heisse Tage. Prima in Kombination mit gegrilltem Fisch oder Fleisch....



Mise en place

3 grosse Nostrano-Gurken (am besten Freiland)

*2 Gläser Schafmilchjoghurt, möglichst stichfest
2 EL Olivenöl extra vergine
3 g Milerb-Minze (nach Belieben)
15 g Milerb-Knoblauch
Salz
Pfeffer*

Zubereitung

Die Gurken schälen und in ein Sieb in feinste Scheibchen hobeln. Abtropfen lassen und von Hand den übrig gebliebenen Saft ausdrücken.

Die Joghurtmasse mit den restlichen Zutaten glattrühren und danach die gut ausgedrückten Gurkenscheibchen daruntermischen.