AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	Griechenland

TSATSIKI



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das erfrischende Gericht ist vielfach einsetzbar: etwa auf einem Salatteller oder als Dip. Schon im antiken Mesopotamien war Tsatsiki bekannt. Mit Kurkuma statt mit Knoblauch gewürzt, erhalten wir einen indischen Raita. (+1 Std. ziehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.6	Gurke	1	Zitrone, Saft
4 Zehe	Knoblauch	4 EL	Olivenöl
360 g	Griechisches Joghurt		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Gurke schälen und mit der Röstiraffel reiben. Knoblauchzehe fein hacken.
2. Griechisches Naturjoghurt aufrühren. Gurke, Knoblauch und Saft der Zitrone beigeben.
3. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Mind. 1 Std. kühl stellen.