

Rezept

Soyziki

Ein Rezept von Soyziki, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg Sojaghurt	2 EL Zitronensaft
2 EL Aceto balsamico bianco	4 EL Olivenöl
200 g Salatgurke	2 Stängel Dill
4 Knoblauchzehen	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb über einen Topf hängen und mit einem sauberen Küchentuch auslegen. Den Sojaghurt hineingeben, mit dem Tuch zudecken und mit einem Teller beschweren. Im Kühlschrank rund 12 Std., am besten über Nacht, abtropfen lassen.

2. Den abgetropften Sojaghurt in einer Schüssel mit Zitronensaft, Essig und Öl verrühren. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und mit der Küchenreibe grob raspeln. Dill waschen, trocken tupfen, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Gurke und Dill unter den Sojaghurt rühren, Knoblauch schälen und dazupressen. Den Soyziki mit Salz und Pfeffer abschmecken.