Rezept

Tzatziki mit Weißweinessig

Ein Rezept von Tzatziki mit Weißweinessig, am 27.04.2024

Zutaten

- 600-700 g Joghurt (am besten echter griechischer Schafsmilchjoghurt)
- **3** Knoblauchzehen
- 1-2 EL Olivenöl
- **1** feste Salatgurke
- Salz
- **1 EL** Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Der Joghurt soll etwas fester werden, als er aus dem Becher kommt – also muß er eine Weile abtropfen. Das geht ganz gut in einem Sieb mit Kaffeefiltertüte. Also: Joghurt hineinlöffeln und abtropfen lassen.

2. Die Gurke schälen und grob raspeln, in eine Schüssel geben, mit 1 TL Salz mischen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Dann in ein Sieb umfüllen, mit einem Löffel möglichst viel Wasser auspressen. Mit dem Joghurt mischen.

3. Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Essig und Öl unterrühren, nochmals mit Salz abschmecken. Wer mag, kann frisch gehackte Minze unterrühren.