

Rezept

Tzatziki mit extra viel Knoblauch

Ein Rezept von Tzatziki mit extra viel Knoblauch, am 17.04.2024

Zutaten

1 Salatgurke	Salz
1-4 Knoblauchzehen	1/2 Bund Dill
400 g griechischer Joghurt (10 % Fett)	2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke waschen, auf der Gemüsereibe raspeln. gut salzen und ca. 10 Min. stehen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Dill waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.

2. Gurkenraspel in ein feines Sieb geben und gut ausdrücken. Den Joghurt mit den Gurken, Knoblauch, Dill, Zitronensaft und Olivenöl verrühren und mit Pfeffer würzen.