

Rezept

# Tzatziki mit extra viel Knoblauch

Ein Rezept von Tzatziki mit extra viel Knoblauch, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Salatgurke	Salz
1-4 Knoblauchzehen	1/2 Bund Dill
<b>400 g</b> griechischer Joghurt (10 % Fett)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> 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.