

Tsatsíki



Zutaten für vier Personen:

300 g griechisches Joghurt
1/3 einer Salatgurke
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Sherryessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 schwarze Oliven für die Garnitur

1. Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und fein raspeln. Salzen und ziehen lassen.
2. Griechisches Joghurt in mittleres Schüsselchen geben. 2 EL Olivenöl, 1 knappen EL Sherryessig, Salz, Pfeffer und die zerdrückte Knoblauchzehe in das Joghurt einrühren.
3. Gut abgetropfte bzw. mit Küchentüchern getrocknete Gurken hinzugeben und verrühren.
4. Mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Bemerkung:

Eignet sich zum Beispiel als Beilage zu (Grill-) Fleisch ohne Sauce.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Grundrezepte, vegetarisch, griechisch, ca. 150 kcal pro Portion

Rezept und Foto: Walter Stand 16.01.2019