



## Tzatziki

---

Zutaten für das Tzatziki:

½ Gurke

250 g Sauerrahm

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

optional etwas Dill

Die Gurke wird gewaschen und mit einer groben Raspel geraspelt. Salzen, durchrühren und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit wird der Knoblauch ganz klein gehackt und zum Sauerrahm hinzugefügt.

Das Olivenöl, etwas Zitronensaft und den Pfeffer ebenso einrühren. Da die Gurke schon gesalzen wurde, ist es meist nicht nötig noch mehr Salz hinzuzufügen.

Die Gurke wird durch ein feines Tuch ausgepresst, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

Die ausgedrückte Gurke zur Mischung geben und nochmals durchrühren.

Perfekt als Grillbeilage, oder zum dippen.

