

- Rezept der Woche -

Zaziki

Zutaten für mindesten 4 Personen

- 500 g griechischer Joghurt
Alternativ: 250 Gramm normaler Joghurt (nicht fettarm) und 250 Gramm Quark (mind.20%)
- 1 Salatgurke
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Ein paar Möhren nach Lust, Laune und Anzahl von Menschen

Zubereitung

- Griechischen Joghurt gut durchrühren
- Die Salatgurke schälen und grob raspeln, einsalzen und warten, bis sich Gurkensaft absetzt
- In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen
- Die Gurke in ein sauberes Tuch geben und den Saft abpressen.
- Die trockene Gurkenraspel in den Joghurt geben und unterrühren
- Etwas durchziehen lassen und dann mit Salz (vorsichtig), Olivenöl und Pfeffer
- Möhren längst vierteln oder achteln, ready zum dippen. Paprika, Kohlrabi sind auch sehr lecker, im Grunde alles, was so roh verzehrt und etwas knackig ist...
- Tipp: Vollendet wird das köstliche Mal mit frisch geröstetem oder sogar frischem selbstgebackenem Brot

Guten Appetit!