



Tsatsiki

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 2 Becher Joghurt, griechischer
- 1 Bd. Dill, frisch
- 4 Zehen Knoblauch, nach Belieben mehr
- Olivenöl
- Kräuteressig
- Salz & Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- evtl. etwas Zucker

Zubereitung:

Die Gurke schälen, entkernen und sehr klein schneiden (Würfelchen). Den griechischen Joghurt mit Gurke mischen. Den Knoblauch dazu pressen, je nach Geschmack kann man mehr oder weniger Knoblauchzehen nehmen. Mit Dill würzen und mit Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Sollte der Tsatsiki zu sauer schmecken, eine Prise Zucker hinzugeben.

Anmerkung: Mancher Grieche sagt, Dill gehöre nicht in die Tsatsiki, andere Griechen schwören auf Dill... Einfach mal mit und ohne Dill probieren... Schmeckt beides!