



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Tsatsiki

Zutaten:

600 g	Naturjoghurt
3 St	kleine Gärtnergurken oder eine große Salatgurke
2-3	Knoblauchzehen
1 EL	Weißweinessig
2 EL	Olivenöl
2	Zweige frische Minze
Salz nach Belieben	

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Eine große Kaffeefiltertüte in ein Spitzsieb stecken oder ein Haarsieb mit einem Moltontuch auskleiden und den Joghurt hineingeben. Das Sieb über eine Schüssel hängen und den Joghurt etwa 20 Minuten abtropfen lassen, bis er ziemlich fest ist.

Inzwischen die Gurken waschen, Stiel – und Blütenansätze abschneiden. Die Gurken mit Schale grob raspeln, 1 TL Salz untermischen und etwa 10 Minuten stehen lassen, damit sie Wasser ziehen.

Die Gurkenraspeln in ein Sieb geben und etwas ausdrücken. Knoblauch schälen,

Joghurt und Gurken in eine Schüssel geben. Dazu den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Essig und Olivenöl hinzufügen und alles gründlich vermischen.

Den Tsatsiki mit Salz abschmecken und etwa 10 Minuten kühl stellen.

Anschließend mit Minzeblättchen garniert servieren.

Tipp: Tsatsiki wird meist als Vorspeise und einfach nur mit Brot serviert. Man kann die Joghurt-Gurken-Speise aber auch zu Grillfleisch, wie gegrillten Lammkoteletts oder zu Bratfleisch reichen.