

Tzatziki

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 2 große Becher Sahnejoghurt natur
- 6 Knoblauchzehen gerieben
- Zitronensaft oder Essig
- Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika
- 9 schwarze Oliven

Zubereitung

Raspeln Sie die Gurke und lassen Sie sie dann auf einem Sieb abtropfen, ausdrücken.

Vermischen Sie den Joghurt, die geraspelte Gurke, den geriebenen Knoblauch und schmecken Sie mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft/Essig ab.

Lassen Sie die Mischung etwas im Kühlschrank ziehen.

Verzieren Sie die Soße kurz vor dem Servieren mit Paprikapulver, dem schwarzen Pfeffer und mit den Oliven.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Beilagen](#), [Grillen](#), [griechisch](#), [Salatgurke](#), [Naturjoghurt](#), [Knoblauchzehen](#), [Zitronensaft](#), [Essig](#), [Olivenöl](#), [schwarzer Pfeffer](#), [Paprika](#), [schwarze Oliven](#), [Oliven](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/tzatziki



Last update: **11.11.2023 20:15**