

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](#)]

Last
update:
21.06.2021 21:22 kochrepte:saucen_dips_beilagen:tzatziki https://kochen.dieckmann.cloud/kochrepte/saucen_dips_beilagen/tzatziki?rev=1624303348

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

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrepte/saucen_dips_beilagen/tzatziki?rev=1624303348



Last update: **21.06.2021 21:22**