



Lieblingsrezept
AROMATISCH & LECKER

Tzatziki Kräuter-Dipp

weitere
Rezepte:



PORTIONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN

KOCHZEIT: 00 MIN

Zutaten:

- 500g griechischer Joghurt
- 1 Gurke
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Topf Dill (ca. 30g)
- 1 Topf Minze (ca. 30g)
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurke dann fein raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder pressen. Die Zitrone auspressen.
3. Die Kräuter waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel den Joghurt, den Knoblauch, den Zitronensaft, die Kräuter und etwas Olivenöl vermischen.
4. Die Gurke gut ausdrücken und unter die Joghurtmischung rühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Tzatziki im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Serviervorschlag: Tzatziki passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Fisch, zu Fladenbrot oder als Dipp für Gemüsesticks.

Wir wünschen: Guten Appetit!

www.Gartenbauzentrale.de

Bilder: © Oleksandra naumenko. von Getty Images

