



Benötigte Zutaten

1	Salatgurke
500 g	Premium Naturjogurt
2 – 3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
etwas	Dill

Tsatsiki

Griechenland hält Einzug in die Fernsehgartenküche! Iris Köck freut sich auf ein sehr beliebtes und einfach zubereitetes griechisches Gericht: Tsatsiki – entweder zu Gegrilltem oder an heißen Sommertagen auch zu einem Stück Brot genießen.

Anleitung

1. Die Salatgurke mit Schale mit einer Raspel grob reiben, am besten in ein mit Küchentuch ausgelegtes Sieb, damit noch Flüssigkeit von der Gurke abrinnen kann. Dann wird das Tsatsiki richtig schön kernig und nicht wässrig.
2. Das restliche Wasser ausdrücken und die Gurkenstücke zum Joghurt geben. Dazu kommen noch die gepressten Knoblauchzehen und das Olivenöl.
3. Wenn Sie mögen, noch etwas Dill dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren und im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde durchziehen lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten