

TSATZIKI

TSATZIKI

Tsatziki ist ein absoluter Klassiker unter den Beilagen. Er passt zu Gegrilltem, gefüllten Weinblättern, Blätterteigteilchen, Gyros und noch vielem mehr. Die Menge an Knoblauch kann natürlich jeder selbst bestimmen, ich verrate euch an dieser Stelle aber ein paar Tricks wie ihr die perfekte Konsistenz in euren Tzatziki bekommt!



©katha-kocht.de

Zutaten als Beilage für 6 Personen:

500g griechischer Joghurt (10% Fett)

1 Salatgurke

1,5 EL getrockneter Dill

2-5 Knoblauchzehen (je nach persönlichem Geschmack, hier 2 große Zehen)

1 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Gurken waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die entkernten Gurkenviertel mit einer Gemüsereibe oder in der Küchenmaschine* grob reiben. Wenn es schnell gehen muss oder der Tzatziki eine eher flüssige Konsistenz bekommen soll könnt ihr einfach das überschüssige Gurkenwasser ausdrücken und vorsichtig wegkippen. Wenn der Tzatziki aber seine typische dicke, cremige Konsistenz bekommen soll gebt ihr die geriebene Gurke in ein feines Sieb. Dann einfach kräftig salzen und 20 Minuten lang abtropfen lassen. Ihr werdet sehen wie viel Wasser sie dabei noch verliert!



Den Joghurt zusammen mit dem fein gehackten (oder gepressten) Knoblauch, dem Dill, einer guten Prise frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Olivenöl in eine ausreichend große Schale geben.



Alles ordentlich umrühren und die abgetropften Gurkenraspel unterheben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wenn es zeitlich passt wenigstens 30 Minuten, besser etwas länger, ziehen lassen. Wer noch ein paar Scheibchen Gurke über hat kann den Tzatziki damit dekorieren, das sieht immer noch etwas netter aus.

Das war's auch schon!

