

# Zaziki

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eignet sich sehr gut zu Falafel oder als Brotaufstrich.

Dip, Aufstrich  
Griechenland

Vorbereitung ca. 20 Minuten  
Kochzeit  
Menge für 2 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

| Pos. | Menge | Einheit | Zutaten |
|------|-------|---------|---------|
|------|-------|---------|---------|

### Zutaten

|   |     |               |   |
|---|-----|---------------|---|
| 1 | 1   | Teelöffel     | Zitronensaft                                      |
| 2 | 1   | Stängel       | Dill: optional, schmeckt aber sehr gut damit      |
| 3 | 1   | Zehe/n        | Knoblauch   |
| 4 | 0.5 | Stück         | Gurke   |
| 5 | 250 | Gramm         | griech. Joghurt nature: alternativ z.B. Sauerrahm |
| 6 | 1   | Esslöffel     | Olivenöl  |
| 7 | 5   | Blatt/Blätter | Pfefferminze                                      |

## Anleitung Zubereitung

|   |  |
|---|--|
| 1 | Joghurt durch Gaze 40 bis 60 Minuten abtropfen lassen  |
| 2 | Gurke schälen, entkernen, halbieren und salzen, danach etwa 20 Minuten stehen lassen und dann Wasser atropfen lassen |
| 3 | Alle Zutaten fein schneiden, bzw. hacken und mit Joghurt vermischen.   |
| 4 | Mit Salz, Olivenöl, etwas Zitronensaft gut mischen. Mit Pfeffer und nach Belieben einer Prise Salz abschmecken.      |
| 5 | Und dann am besten das Zaziki 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen (ruhen) lassen.                                      |

