

Griechischer Zaziki



RACLETTE SAUCEN

Leichte Saucen & Dips
für Deinen Racletteabend!

ZUBEREITUNG

1. Salatgurke waschen, schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Die Gurke grob raspeln und in einer Schüssel mit 1 TL Salz vermischen.
2. Das Ganze für 30 Minuten ziehen lassen.
3. Danach die Gurke in einem Sieb abtropfen lassen und kräftig ausdrücken. Joghurt glatt rühren und die Knoblauchzehe hineinpressen.
4. Die abgetropfte Gurke dazugeben und unterheben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wer möchte, gibt noch etwas Zitronensaft, Olivenöl und Dill dazu.

TIPP

Gut durchgezogen schmeckt es noch intensiver!

ZUTATEN

- 1/2 Salatgurke
- 1 TL Salz
- 250 g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenfruchtsaft
- Olivenöl
- Dill