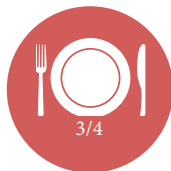




TSATSIKI



ZUTATEN:

- 500 g griechischer Joghurt
- 1/2 Gurke
- 1 EL Schnittlauch
- 1 EL Petersilie
- 1/2 EL Minze
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG:

Der Schnittlauch, die Petersilie und die Minzblätter werden mit einem Messer ganz klein gehackt und in eine mittelgroße Schüssel gegeben.

Die Gurke reibst Du mit einer Reibe klein, legst diese dann in ein Geschirrtuch und presst die ganze Flüssigkeit hinaus. Die ausgedrückten Gurkenraspeln kommen dann mit in die Schüssel, ebenso wie der Joghurt.

Nun drückst Du noch die Knoblauchzehen mit einer Presse dazu und schmeckst das alles mit etwas Zitronensaft und dem Salz ab.

Ganz wichtig ist, dass Du das Tsatsiki dann mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt, damit es den vollen Geschmack entfalten kann.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

