

Tsatziki alla Andreas bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Grüne Salatgurke, 8 Knoblauchzehen, 5 Esslöffel Olivenöl, 1000 gr Joghurt, 500 gr Sahne Quark, 4 Prisen Salz, 4 Prisen Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Den Joghurt in ein Leinentuch geben und oben zusammenbinden und aufhängen. Über Nacht austropfen lassen. Den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Die grüne Salatgurke schälen, entkernen und auf einer Raspel feinraspeln.

Die Zubereitung:

Die Gurkenmasse in eine Schüssel geben. Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer in eine Tasse geben und mit einem Pürrierstab zerkleinern, die Masse zu der Gurke geben. Dann den ausgetropften Joghurt dazugeben. Jetzt noch den Sahnequark dazu geben und alles gut umrühren. Das Ganze noch etwas ziehen lassen und schon ist ein wunderbares Tsatziki fertig