

Zaziki Rhodos bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Magerquark, 200 gr Schmand, 75 ml Olivenöl, 1 kleine Schlangengurke, 2 Teelöffel Kreuzkümmel gemahlen, 1 Teelöffel Salz, 2 Knoblauchzehen, 0,5 Teelöffel weißer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Falls kein Schmand oder saure Sahne zur Hand, kann man auch 2 Becher Vollmilchjoghurt nehmen. Diese sollte man aber über Nacht in einem Kaffeefilter abtropfen lassen, sodaß die gesamte Molke entfernt ist.

Die Zubereitung:

Quark, Schmand und Olivenöl mit dem Mixer vermengen. Die Gurke schälen halbieren und die Kerne entfernen. Grob raspeln (nicht zu fein, das wässert zu sehr), und untermengen. Den Knoblauch mit Salz zerdrücken oder pressen, und dazugeben. Ganz wichtig ist der Kreuzkümmel, der mit dem Salz und dem Pfeffer zuletzt zugegeben wird. Abschmecken und einfach genießen. Guten Appetit.