



TZATZIKI MIT GRIECHISCHEM JOGHURT

10 min Leicht

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 Salatgurke
2 Knoblauchzehen
400 g MinusL Joghurt nach griechischer Art
2 EL Olivenöl
1 – 2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
Minze Blättchen, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Gurke waschen, schälen (nach Belieben streifig), längs halbieren, die Kerne ausschaben, nochmal längs halbieren und die Viertel in dünne Scheiben schneiden.

Den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Mit dem Joghurt und Öl verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenstücke untermischen und mit Minze garniert servieren.