

Tsatsiki, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Der traditionelle griechische Klassiker zu gegrilltem Fleisch und vielem mehr

Zutaten

- 500 g fettarmer, griechischer Joghurt
- 1 Salatgurke, geschält und ohne Kerne geraspelt
- 2 Knoblauchzehen, klein gehackt
- 1/2 TL Salz
- Etwas gemahlener schwarzer Pfeffer
- 20 frische Minze Blätter, fein gehackt
- 4 El Olivenöl
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Joghurt auf einem Küchensieb gut ablaufen lassen. Das überschüssige Wasser aus den geraspelten Gurken auf einem Küchensieb drücken; beides sollte sehr schön trocken sein.

Schritt2

Beides mischen, den Knoblauch, die gehackte Minze, etwas Salz und frisch gemahlene Pfeffer würzen und den griechischer Joghurt unterheben, nachschmecken.

Schritt3

3 - 4 El gutes Olivenöl sind zum guten Schluß unverzichtbar.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** beliebt, einfach, schnell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tsatsiki-hausgemacht/>