

Bärlauch-Tzaziki



Tzaziki enthält nur wenige Zutaten. Dann sollten es, meiner Meinung nach, auch die besten sein. Denn das schmeckt man. Ich nehme immer den griechischen Sahne-Joghurt mit 10 % Fettanteil. Alles andere ist mir zu sauer. Und da ich viel davon verbrauche, habe ich immer einen 1 kg-Eimer davon im Kühlschrank stehen. Gurken sind natürlich frisch aus dem Garten nicht zu toppen. Aber wenn es keine gibt, kaufe ich die kleinen Snackgurken oder auch die s.g. Bauerngurken. Die haben mehr Geschmack und sind nicht so wässrig.

Zutaten für 2 Personen:

300 g Griechischen Sahne-Joghurt 10% Fett
200 g Gurke
1 TL. Salz
ein gute Handvoll Bärlauch



Die Gurken grob reiben und ausdrücken, sonst wird das Tzaziki schnell viel zu flüssig. Den Bärlauch hacken. Beides zum Joghurt geben und mit Salz würzen.



Das Tzaziki sollte jetzt auch eine Stunde im Kühlschrank durchziehen dürfen. Ab und zu mal umrühren. Dann in eine hübsche Servierschüssel umfüllen.

Für Gäste die Menge beliebig multiplizieren.