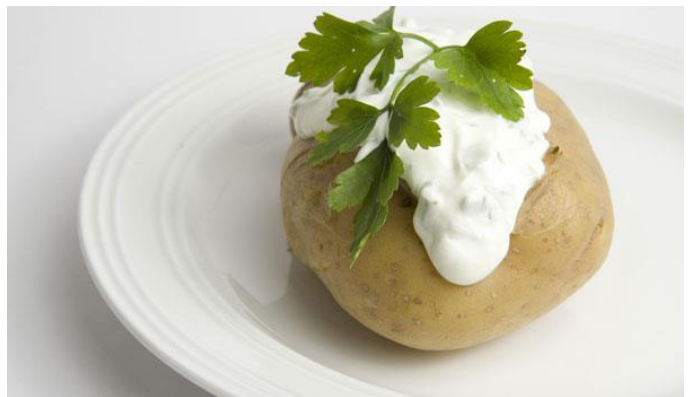


Tzatziki

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 500g Joghurt
- 1 Gurke
- 3 Zehen Knoblauch
- 100ml Olivenöl
- Saft einer frischen Zitrone
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Gurken halbieren und die Kerne aus der Mitte entfernen. Anschließend die Gurken auf einer Reibe zerkleinern. Die Gurkenraspeln in ein Sieb geben und salzen, damit die Gurke Wasser verliert. Anschließend im Sieb ca. 30 min. abtropfen lassen, nochmals auswringen und in eine Schüssel geben.

Den Joghurt dazu geben und verrühren. Den Knoblauch klein schneiden und mit Olivenöl und Salz hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren. Pfeffer und Zitronensaft untermischen und nochmals abschmecken.

© 2013 kabeleins - Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-tzatziki-von-frank-rosin

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte