

Tsatziki

3 kl. Becher griech. Joghurt	4 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
Dill	1 kl. Zwiebel	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 EL Zucker	1 TL Zitronensaft
1 Salatgurke		

Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und auf einer Gemüseribe raspeln. Dann mit etwas Salz mischen und etwa 30 Minuten stehen lassen, damit die Gurke Wasser verliert.

Danach auspressen und beiseite stellen.

Währenddessen die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und zum Schluss die geraspelte Gurke hinzugeben.

Das fertige Tsatziki zum Durchziehen abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

NN am 28. Juni 2023