

# Tsatsiki

250 g Speisequark (40%)    200 g Crème-fraîche    1 Salatgurke  
4 Knoblauchzehen        Salz, Pfeffer

Die Gurke waschen und mit Schale grob reiben.

Anschließend gut salzen und mind. 10 min. ziehen lassen; danach mit den Händen gut auspressen. Quark und Crème fraîche mit Gurke vermischen, Knoblauchzehen dazu pressen und mit Pfeffer abschmecken.

Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kühlen lassen.

Andere Rezepte verwenden griechischen Joghurt und kein Crème fraîche.

Wichtig ist hier das Salzen und Auspressen der Gurke. Durch das Auspressen der geriebenen Gurke soll das Tsatsiki fest werden.

NN am 19. April 2024