

Tsatsiki

Für 10-15 Portionen:

1 kg Dickmilch 3 Knoblauchzehen 0,5 Salatgurke
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

4 EL Dickmilch beiseitestellen. Ein breites Sieb mit einem Küchen- oder Leinentuch auslegen und auf eine hohe Schüssel stellen.

Die restliche Dickmilch in das Tuch geben und abdecken. Die Dickmilch über Nacht abtropfen lassen.

Knoblauch pellen und pressen. Die Salatgurke schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Gurkenfleisch sehr fein raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die abgetropfte Dickmilch mit Knoblauch, Olivenöl und Gurke vermengen.

Die zurückgestellte Dickmilch unterrühren, damit die Creme etwas geschmeidiger wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rainer Sass am 29. Dezember 2024