Zaziki

<u>Zutaten für 6 -8 Personen</u>
500g griechischer Joghurt 10%
250 Magerquark Halbfettstufe
3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
¾ Salatgurke
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!

Die Gurke schälen dabei ein paar Streifen von der Schale an der Gurke lassen (sieht gut aus im Zaziki)
Die Gurke, mit der groben Reibe reiben und mit 1 TL Salz, kräftig salzen.
Für 20 – 60 Minuten stehen lassen und anschließend die Gurke durch ein feines Sieb, kräftig ausdrücken.

So geht es weiter!
Olivenöl in die Schüssel geben, Knoblauch durch die Presse in das Öl drücken
Joghurt und Topfen, Magerquark mit den ausgedrückten Gurken dazu geben.
Kräftig umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mein Tipp:
Ist der Zaziki zu fest, einfach noch etwas Olivenöl untermischen.
Achtung, mit dem Knoblauch, je länger der Zaziki steht und ziehen kann, umso stärker der Knoblauch Geschmack.
Es reicht, wenn der Zaziki an diese Stelle nur leicht nach Knoblauch schmeckt.
Ein Spritzer Zitronensaft schmeckt auch sehr gut im Zaziki

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481