

## Tzatziki selber machen – so gelingt dir das griechische Original

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

300 g griechischer Joghurt  
2 Knoblauchzehen  
1 Gurke  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Prise(n) Zucker  
Salz, Pfeffer  
2 Stängel Dill

**Tzatziki selber machen?** Na klaro! Ob zur Folienkartoffel, einem zarten Stück Hähnchen, oder einem saftigen Steak vom Grill - Tzatziki ist nicht nur bei den Griechen beliebt, sondern gehört auch hierzulande zu einem gelungenen Grillabend mit auf den Tisch. Kühl und erfrischend, mit saftiger Gurke, Knoblauch und etwas Dill zählt der **cremige Joghurt-Dip** ganz klar mit zu den 'All-Tim-Favourites' in Sachen Grillsaucen. Und weil es aus der eigenen Küche noch viel besser schmeckt, kommt hier das **Rezept zum Tzatziki selber machen!**

- 1 -

Gurke waschen und längs halbieren. Kerngehäuse mit

einem Löffel ausschaben.



- 2 -

Gurke raspeln.



- 3 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Dill waschen und ebenfalls hacken.

## Tzatziki selber machen – so gelingt dir das griechische Original



- 4 -

Joghurt mit Zitronensaft, Olivenöl, Dill, Knoblauch und Gewürzen verrühren.



- 5 -

Gurkenraspel unterheben.