



Tzatziki



Zutaten:

- 2 EL Dill
- 2 Gurke(n)
- 280 g Joghurt, griechisch
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Zitronensaft



KitchenAid Blender / Standmixer
Rautendesign in creme



GSD Universal-Gemüseobel mit 3
Einsätzen



Rösle Pendelschäler



Le Creuset Mini-Schälchen 4er-Set,
Riviera



Microplane Zester-Reibe PREMIUM
CLASSIC in zimt orange

1

Den griechischen Joghurt in eine große Schüssel oder den Mixer-Behälter der KitchenAid Küchenmaschine füllen. Den Zitronensaft dazugeben.

2

Die Gurken schälen. Die Gurken längs schneiden, entkernen und anschließend in den Mixer geben. Alternativ die Gurke klein raspeln oder reiben.

3

Gurke, Dill und Salz zum Joghurt geben. Die Knoblauchzehe ebenfalls hinzugeben - ggf. vorher pressen oder reiben.

4

Alles zusammen auf Geschwindigkeitsstufe 5 mixen, bis sich die Zutaten verbunden haben.

Tzatziki am besten mit Crackern zusammen mit Pita-Brot oder zu gegrilltem Fleisch servieren.