

# SALSA TZATZIKI

-----

## ZUTATEN

- 250 g griechischer Jogurt
- 1 Gurke
- 2 Knoblauchzehen
- Salz n.B.
- 1 Bund Minze
- Zitronensaft n.B.
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra

## ZUBEREITUNG

Schälen Sie die Gurke, entnehmen Sie die Kerne und raspeln Sie sie fein. Geben Sie die geraspelte Gurke in ein Sieb und drücken Sie sie mit einem Löffel. Lassen Sie die Gurke im Sieb.

In der Zwischenzeit geben Sie das Öl, den Zitronensaft und den Jogurt in eine Schale und vermischen Sie das Ganze.

Hacken Sie den Knoblauch und fügen Sie ihn dem Gemisch hinzu. Am Ende geben Sie die Gurken bei. Hacken Sie die Minze und vermengen Sie das Ganze.