

## Tsatsiki mit Gurke



So ein Tsatsiki mit einer frischen Gurke aus dem Garten und ordentlich Knobi ist schon ein Gedicht.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Gurke	waschen, und mit Schale hobeln, die Scheiben in feine Stifte schneiden. Mit
1 Prise Salz	würzen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einer separaten Schüssel
150 g griechischen oder türkischen Joghurt	mit
250 g Speisequark	
1 ordentlicher Schuß Sahne	miteinander verrühren
2 Knoblauchzehen	fein gehackt
ein guter Schuß Olivenöl	
2 Eßl Weinessig	verrühren.

1 Bund Dill	fein hacken und untermischen. Nun die Gurke mit den Händen ausdrücken und zum Tzatziki geben. mit
Salz, Pfeffer	Abschmecken. Am besten mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Mit
schwarzen Oliven	anrichten.

Tipp: Schön sehen auch die blauen Blüten von Borretsch auf dem weißen Tzatziki aus.

Tzatziki schmeckt zu Gegrilltem Fleisch, Fisch, Reiberdatschi und gegrilltem Gemüse oder einfach pur zur Brotzeit mit ein paar Radieserl und Tomaten. Uns so ein Gyros ist ohne Tzatziki einfach nicht vollkommen.