

Zaziki – mein einfaches Blitzrezept zum Selbermachen

Zutaten für 2 Portionen

- 250 g griechischer Joghurt (oder normaler Naturjoghurt)
- 1 Knoblauchzehe (nach Belieben mehr)
- ½ Gurke
- 1 EL Olivenöl
- Salz (zum Abschmecken)



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Gurke, halbiere und entkerne sie. Reibe sie grob in ein Sieb. Drücke sie gut aus.
2. Gib den Joghurt in eine Schüssel, presse den Knoblauch dazu. Rühre Salz, Olivenöl und die Gurkenraspel unter.
3. Stelle den Zaziki zum Durchziehen in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

