



Tillman's Rezept-Tipp

Tzaziki

Zubereitung: Den Knoblauch fein pressen. Mit Joghurt, Öl und Essig mischen und je nach Geschmack mit etwas Salz und schwarzen Pfeffer würzen.

Gurke schälen und mit einer Gemüsereibe (oder Käseibe) reiben. Wenn man die geriebene Gurke in ein sauberes Geschirrtuch gibt und das Wasser ausdrückt, wird die Creme nicht wässrig.

Die Gurke erst kurz vor dem Servieren untermischen! Die Creme gut zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen (der Knoblauch-Geschmack entfaltet sich). Vor dem Servieren Gurke unterrühren und fertig.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten: 5 Zehen Knoblauch, 500g griechischer Joghurt, 1 EL Olivenöl, 1 EL Weißweinessig, 1 Salatgurke

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de