MEIN GENUSS



Tzatziki selbst gemacht



It’s a match!

Must-have! Die Tzatziki Dip Gewürz ist ein Must-have für jeden Knoblauch-Liebhaber!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Gurke waschen und der Länge nach halbieren. Nun die Gurkenhälften mit einem Löffel entkernen und mit einem groben Gemüsehobel in eine große Schüssel reiben. Nun die Gurkenraspeln großzügig salzen, damit den Gurken Flüssigkeit entzogen wird. Schüssel zur Seite stellen.
2. Griechischen Joghurt und Quark in einer anderen Schüssel miteinander vermengen. Nun Dill, die Zitronenschalen, Olivenöl und die Tzatziki Dip Gewürz hinzugeben und die Joghurt-Masse abschmecken. Je nach Geschmack und gewünschter Intensität 1-2 Knoblauchzehen zusätzlich hinzufügen. **Vorsicht:** Die Tzatziki Gewürz ist geschmacklich intensiv.
3. Nun mit den Händen das Wasser der Gurken vorsichtig auspressen und aus der Schüssel abtropfen lassen. Die entwässerten Gurken anschließend zur Quark-Joghurt-Mischung hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den selbstgemachten Tzatziki Dip für mindestens 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen und bis zur gewünschten Intensität ziehen lassen. Tzatziki eignet sich perfekt als Beilage zu Gyros oder als Dip zu deinem Grillgut!

Zutaten

300 g Griechischer Joghurt
300 g Quark
1 Salatgurke
1 TL Dill
½ TL Zitronenschalen
3 TL Tzatziki Gewürz
Salz
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl
Knoblauchzehen, nach Bedarf

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.