

Tzatziki

Ein schnelles Rezept für ein selbst gemachtes Tzatziki. Der herrlich cremige Dip passt einfach perfekt zu Baguette oder Ofenkartoffeln.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Salatgurken
1 - 2 Knoblauchzehen
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
200 g griechischer Joghurt (10% Fett)
1 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Zucker

Wie gelingt ganz einfach ein klassisches Tzatziki?:

1 Tzatziki vorbereiten:

Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Dann grob raspeln. Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken.

2 Tzatziki zubereiten:

Crème fraîche, Joghurt, Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Gurke und Knoblauch hinzufügen. Tzatziki mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Tzatziki gut gekühlt servieren.
- Das Tzatziki passt toll zu [Ciabatta](#), Gebrilltem oder zu [Folienkartoffeln](#).