

# Rezept Griechischer Tzatziki

## Rezept Griechischer Tzatziki

### Zutaten:

500 g Joghurt (Typ 10%-Fettanteil)  
1 kleine Salatgurke  
1-3 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft oder Weißweinessig  
frisch gemahlene Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Die Salatgurke für den Tzatziki schälen und mit der Küchenreibe in eine Schüssel raspeln. Die Gurkenraspel salzen und kurze Zeit ziehen lassen, dann leicht ausdrücken und die Flüssigkeit abgießen, sonst wird der Tzatziki zu flüssig, man besten benutzen Sie ein sauberes Küchenhandtuch um die Gurken zu entwässern.

Anschließend den Joghurt zu den Gurkenraspeln in die Schüssel geben und gut vermischen. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und dazugeben, Olivenöl und Zitronensaft/Weißweinessig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tzatziki jetzt noch einige Stunden ruhen lassen, damit sich der Geschmack so richtig entfalten kann.

[Zurück zu den Griechischen Rezepten](#)