

# Rezept Knoblauch-Dip

# Griechischer

## Rezept Griechischer Knoblauch-Dip

Griechischer Knoblauch-Dip, der perfekt zu kross gebratenem/gegrilltem Fleisch passt.

### Zutaten:

500 g griechischer Joghurt  
1 Salatgurke  
5 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Zunächst den griechischen Joghurt für das Tzatziki in eine größere Schüssel geben und glatt rühren.

Die Salatgurke schälen, das Innere mit einem Löffel auskratzen, so wird der Tzatziki später nicht verwässert.

Die Salatgurke nun in eine weitere Schüssel raspeln.

Wer sich sicher ist, dass die Schale der Gurke nicht mit Pestiziden behaftet ist, kann diese natürlich auch dran lassen und mit raspeln. Diese Gurkenraspeln nun kräftig mit Salz bestreuen.

Während diese nun ein wenig durchziehen, kann der Knoblauch geschält und mit einer Knoblauchpresse über den Joghurt gepresst werden.

Von den Gurkenraspelt nun den Saft abschütten und ebenso zu dem Joghurt geben.

Das Tzatziki nun zum Ende noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Der Dip sollte nun mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden, um fest zu werden.

[Zurück zu den Griechischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Dips](#)