



## TZATZIKI NACH ART DES HAUSES



### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Salatgurke
- 500g Joghurt 3,5% Fett
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Dille, gehackt

### **Zubereitung:**

- Salatgurke gut waschen, zur Hälfte schälen, grob reiben, leicht salzen und in ein Sieb geben, damit die austretende Flüssigkeit der Gurke abtropfen kann.
- Joghurt mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dille cremig rühren, die gut abgetropfte, geriebene Gurke dazu geben, gut vermischen, etwas durchziehen lassen und servieren.