

Rezeptidee: Tzatziki

Tzatziki

Zutaten

1 große Gurke

300 g Joghurt

200 g Crème fraiche

1 TL feingehackter frischer Dill

1 El Kalamata Olivenöl (z.B. Byodo Premium Kalamata Olivenöl, nativ extra)

3 kleine Knoblauchzehen

Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Die Gurke grob hobeln, in ein feines Geschirrtuch geben und den Gurkensaft auspressen.

Den Joghurt, Crème fraiche und die gehobelte Gurke in eine Schüssel geben und verrühren, die Knoblauchzehen dazupressen, den Dill und das Olivenöl zugeben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Das Tzatziki im Kühlschrank zugedeckt ca. 2 - 3 Stunden durchziehen lassen.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff