



Klassischer Zaziki

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------------|-------|
| Salatgurken | 1 St. |
| Salz | |
| Knoblauchzehen | 3 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Sahnejoghurt Griechischer Art | 500 g |
| Olivenöl | 2 EL |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, grobe Reibe

1. Gurke waschen, halbieren, Kerne herauskratzen und grob raspeln. In einer Schüssel Gurke mit Salz vermengen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Gurke mit den Händen etwas ausdrücken und austretenden Saft abgießen.
3. In der Schüssel Gurke mit griechischem Joghurt und Knoblauch vermengen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 146 kcal |
| Kohlenhydrate | 12 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 6 g |