

Tsatsiki nach dem Rezept einer griechischen Freundin

1 Salatgurke
500 g cremiger Joghurt
ein ordentlicher Schluck NEMEON Olivenöl
1 kleine Zitrone
1 leicht gehäufte TL Knoblauchpüree (3-5 Zehen)
1 TL Zucker
Meersalz

Die Salatgurke schälen und über die Küchenraspel ziehen (Bio-Gurke oder Gurken aus dem eigenen Garten auch gern mit Schale), das Gurkengeschnitzelte mit wenig Meersalz bestreuen und kurz stehen lassen, damit die Gurke schön Wasser abgibt.

Den Knoblauch ganz klein schneiden oder durch die Knoblauchpresse drücken. Die Zitrone saften. Dann alles zusammen mit dem Joghurt vermengen. Den Zucker begeben, mit Salz abschmecken.

Zum Schluss einen kräftigen Schluck Olivenöl unterrühren, das gibt eine besonders cremige Konsistenz.

