

## **Tsatsiki**

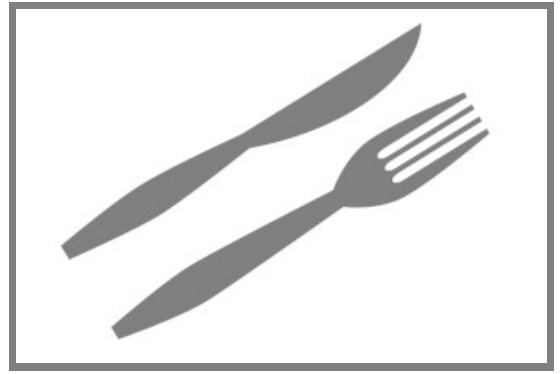
für 4 Portionen

### **Zutaten**

1 Salatgurke, 200 g Schafskäse (Feta), 500 g 10%iger Joghurt, 3 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel gehackter Dill, 1 Esslöffel Olivenöl, 0,5 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer

### **Zubereitung**

1. Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel auskratzen
2. die Gurkenhälften fein raspeln
3. Gurkenraspel in einem Handtuch auspressen,
4. Knoblauchzehen abziehen und feinhacken und mit Joghurt und Olivenöl mischen
5. Schafskäse durch ein grobes Sieb streichen.
6. alles zusammen mit Dill, Salz und Pfeffer gut verrühren und einige Stunden ziehen lassen.



### **Zeitbedarf**

ca, 20 Minuten

### **dazu paßt**

Cevapcici, Baguette