



Tzatziki nach Hamfelder Art

Zutaten:

500 g Dickmilch
1 Gurke
2-3 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Die Gurke schälen, entfernen und fein raspeln. Anschließend die geraspelte Gurke gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.

In einer Schüssel die Dickmilch mit der Gurke, dem Knoblauch, dem Olivenöl und dem Zitronensaft oder Essig vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Tzatziki für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten.