

Tzatziki

Roter Traubenessig mit Kardamom und 3 Pfeffer

Zutaten

1 griechisches Joghurt
1 Gurke
1 Knoblauchzehe (oder mehr!)
1 EL. Roter Traubenessig mit
Kardamom & 3 Pfeffer
Extra natives Olivenöl
Frisches Basilikumblatt
Salz



Zubereitung

Καλή όρεξη!

- Gurke schälen und reiben.
- Die Gurkenmasse fest zusammendrücken um das Wasser herauszupressen und dann in eine tiefe Schüssel geben.
- Roten Traubenessig mit Kardamom und 3 Pfeffern hinzufügen.
- Knoblauch schälen, zerdrücken und zur Masse hinzugeben. Kräftig salzen.
- Joghurt in die Schüssel geben und mit einem Löffel gut verrühren.
- Abschmecken und bei Bedarf mehr Knoblauch hinzugeben.
- Auf einem Teller anrichten und mit einem frischen Basilikumblatt garnieren.
- Vor dem Servieren noch ein bisschen Olivenöl darüber tröpfeln.



Wisdom of Nature
biologische Produkte aus Trauben
Koutsi, 20500 Nemea, Griechenland
www.sofiatisfisis.gr
mail@sofiatisfisis.gr