VORSPEISE

mediterran

Für 4 Personen

# Tzatziki

Tzatziki, die typische kalte Vorspeise der griechischen Küche.

250 g Quark
250 g Schmant (ein sehr guter Ersatz für griechischen Joghurt)
1 Gurke (geraspelt)
1 - 2 Knoblauchzehen
Salz u. Pfeffer
1 Schuss Essig
1 Olivenöl.

Die Gurke fein raspeln und die Flüssigkeit ganz kräftig ausdrücken (wichtig, sonst wird er zu flüssig),
Quark und Schmant (oder griechischen Joghurt) verrühren,
Knoblauchzehe hineinpressen,
1 El. Weinessig zugeben,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem servieren noch einmal abschmecken, oft fehlt noch Salz.
Obenauf, mit einem Schuss Olivenöl dekorieren.

Tipp: Tzatziki soll unbedingt 1 - 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen, erst dann bekommt es seinen typischen griechischen Geschmack.

Schmant ist ein sehr guter Ersatz für griechischen Joghurt.
Hiermit wird Tzatziki nicht so fett und dennoch nicht zu flüssig.

Zeit: Ca. ½ Std.