

Kräuter-Tsatsiki

Der griechische Klassiker schmeckt besonders frisch durch die beigefügte Minze. Passt zu Brot und Folienkartoffeln.



Zutaten für 15 Personen:

- 1 Gurke
- Salz
- 1 kg Magerquark
- 250 g Quark (Fettgehalt: 20%)
- ½ Bund Minze
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml heller Balsamico Essig
- 100 ml Olivenöl
- Pfeffer

Zubereitung:

- Gurke schälen, fein raspeln und mit etwas Salz vermengen. Für 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend das entstandene Gurkenwasser aus den Gurken drücken und abgießen.
- Magerquark und Quark in eine Schüssel geben. Minze von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch fein hacken. Gurke, Kräuter und Knoblauch mit dem Quark vermengen.
- Essig und Olivenöl zum Quark geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 3 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.