

Tzaziki

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr Wimo Speisequark, 150 gr Philadelphia Frischkäse (Doppelrahm), 100 gr frischer Schafskäse, 1 Becher Joghurt, 0,5 Salatgurke, 3 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Essig, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Öl.

Die Zubereitung:

Den Philadelphia und Schafskäse durch ein feines Sieb drücken, Öl zufügen und umrühren. Dann den Quark unterrühren. Je nach Konsistenz den Becher Joghurt zufügen. Gurke fein reiben und die Flüssigkeit gut abtropfen lassen. Knoblauch fein reiben und in den fast fertigen Tzaziki rühren. Mit Salz, Essig, Zucker verfeinern. Zum Schluss abtropfte Gurke untermischen.

Fertig.

Wegen des Knobis schmeckt der Tzaziki besser, wenn er ein paar Stunden ziehen hat.

Ideal zum Grillen oder auch pur mit Baguette.