



# Räuchern & Kochen by Bohni

## Tzaziki

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Wartezeit: 2 Stunden

Benötigtes Zubehör: Messer  
Schale  
Knoblauchpresse

Zutaten: 150 Gramm griechischer Joghurt  
250 Gramm Magerquark  
4 – 6 Knoblauchzehen  
½ Salatgurke  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
Milch oder Kochsahne

## Zubereitung:

Den Joghurt und den Magerquark in eine kleine Schüssel geben. Die geschälten Knoblauchzehen, pressen und zum Joghurt geben. Die Salatgurke schälen und Raspeln. Die Gurkenraspel ausdrücken.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Um die Konsistenz anzupassen, nach Bedarf Milch oder Kochsahne zugeben

Das Tzaziki im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen. Ggf. nochmals abschmecken.

Guten Appetit.

.....Vampire haben keine Chance mehr !!!!