Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Sommerspecial / Dressings / Glutenfrei / super schnell /

Tzatziki

Ich muss gestehen, dass mir an solch heißen Tagen wie diesen, nicht wirklich der Sinn danach steht, mich in die Küche zu stellen und irgendetwas Deftiges in der Pfanne zu braten. Und es ist nicht nur die Unlust, sondern auch der mangelnde Appetit der da spricht. Bei Temperaturen um die 35 Grad und aufwärts, ernähren wir uns am liebsten von kühlen, erfrischenden Lebensmitteln. Dieses Tzatziki ist mit den Gurken herrlich erfrischend und macht sich perfekt am Grillabend oder einfach zwischendurch. Flynn macht es bekanntlich eine Riesenfreude, etwas dippen zu dürfen. Und so hatte er auch hiermit seinen Spaß und hat die Gurkensticks nur so hintereinander weggeputzt.

Zutaten für ca. 500 Gramm

- 250 gr - Naturjoghurt
- 200 gr - Sour Cream
- 2 EL - Olivenöl
- 1 TL - weißer Balsamico
- 1 - Limette
- 1 - Knoblauchzehe
- 5 Stränge - Dill
- 0.5 -

Zubereitung:

1. Die ersten 4 Zutaten miteinander vermengen.
2. Den Saft einer Limette dazugeben.
3. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse geben. Ebenfalls mit zu der Joghurtmischung geben.
4. Bei dem Dill die Stiele abschneiden und entsorgen. Den Rest des Dills fein hacken.
5. Die Gurke längs vierteln und die Kerne rausschneiden (dieser Teil der Gurke enthält für dieses Rezept zuviel Wasser). Nun die Gurke fein reiben.
6. Die geriebene Gurke in die Hände nehmen und den Saft vorsichtig ausdrücken.
7. Nun die geriebene Gurke und den gehackten Dill mit in die Joghurtschale geben. Alles salzen und pfeffern und gut verrühren.
8. Kalt servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia