

Rezept

Zaziki

Voraussetzung:

Der 10%-ige griechische Joghurt (vgl. [Blick in die Küche](#)) ist die Grundlage dieses Rezepts. Man bekommt diesen Joghurt beim Türken.

Plant man ein Essen mit Zaziki so kann man üblicherweise pro Person etwa 200g Joghurt rechnen. Bei Gyros allerdings nehmen wir pro Person 300g bis 400g. Beim Grillen würden 800g für 6 Personen ausreichen. – Man muß also das folgende Rezept entsprechend multiplizieren.

¼ - 1/6 Salatgurke (je nach Größe)

200g griech. Joghurt (10%)

1 Knoblauchzehe gerieben oder gepreßt
(reiben mit [T-M-Reibe](#))

1 Prise Salz

Pfeffer

Die Gurke schälen (z.B. mit [Gurkenhobel](#)) und längs halbieren, jede Hälfte nochmal längs halbieren, sodaß man lange Viertelstreifen hat. Das innere Kerngehäuse wegschneiden und nur das äußere feste Fleisch verwenden. Die Gurkenviertel dann mit einer groben Reibe klein reiben (vgl. „[Blick in die Küche](#)“), dann zum Joghurt geben.

Alles kurz verrühren und abschmecken (ist eigentlich immer perfekt!).

Somit ist das Zaziki fertig. Es läßt sich gut abgedeckt oder in einer verschlossenen Plastikdose im Kühlschrank problemlos 2-3 Tage aufbewahren.