

Rezept für **Tzatziki für 12 Personen** – perfekt als Beilage zu Brot, Gegrilltem oder als Dip:

Tzatziki für 12 Personen

Zutaten:

- 1,5 kg griechischer Joghurt (10 % Fett, für extra Cremigkeit)
 - 2 Salatgurken (je nach Größe, ca. 800–900 g)
 - 8 Knoblauchzehen (je nach gewünschter Intensität)
 - 6 EL Olivenöl (kaltgepresst, hochwertig)
 - 2 EL Weißweinessig oder Zitronensaft
 - 1–2 TL Salz
 - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - Optional: etwas Dill (frisch gehackt) **oder Minze** für eine frische Note
-

Zubereitung:

1. **Gurken vorbereiten:**
Gurken waschen, grob raspeln und gut salzen (etwa 1 TL). Ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann in einem Sieb kräftig ausdrücken – so wird das Tzatziki nicht wässrig.
2. **Knoblauch vorbereiten:**
Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken oder durch eine Presse drücken.
3. **Creme herstellen:**
Joghurt in eine große Schüssel geben. Gurken, Knoblauch, Olivenöl, Essig (oder Zitronensaft), Salz und Pfeffer gründlich unterrühren. Optional: fein gehackten Dill oder Minze hinzufügen.
4. **Abschmecken:**
Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Säure nach Geschmack nachjustieren.
5. **Durchziehen lassen:**
Mindestens **2 Stunden im Kühlschrank** kalt stellen – idealerweise über Nacht für ein intensiveres Aroma.