

## Knoblauch Dip

### Zutaten für 1 großes Schälchen:

- 250 g Quark
- 100 g Schmand
- 100 g Feta
- ½ Gurke
- 1 Knoblauchzehe (Menge nach Belieben erhöhen)
- Salz
- 1 EL Olivenöl



**Arbeitszeit:**

ca. 10 Minuten

### Knoblauch Dip selber machen:

1. Wasche und entkerne die Gurke. Reibe sie, bestreue sie mit etwas Salz und drücke ihre Flüssigkeit in einem Sieb aus.
2. Gib die geriebene Gurke in eine Schüssel und reibe den Fetakäse dazu.
3. Gib außerdem den Schmand, das Olivenöl und den Quark hinzu.
4. Schäle den Knoblauch und presse ihn hinein. Rühre die Schnittlauchröllchen unter.
5. Verrühre alles gut und schmecke das Zaziki am Ende mit Salz ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

