

## Zaziki einfach selber machen

### Zutaten:

- 250 g griechischer Joghurt (oder normaler Naturjoghurt)
- 1 Knoblauchzehe (nach Belieben mehr)
- ½ Gurke
- 1 EL Olivenöl
- Salz (zum Abschmecken)



### Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Gurke, halbiere und entkerne sie. Reibe sie grob in ein Sieb. Drücke sie gut aus.
2. Gib den Joghurt in eine Schüssel, presse den Knoblauch dazu.
3. Rühre Salz, Olivenöl und die Gurkenraspel unter.
4. Stelle den Zaziki zum Durchziehen in den Kühlschrank.

### Kann man Zaziki auch ohne Gurke zubereiten?

Wenn du keine Gurke magst, kannst du dein Zaziki natürlich auch ohne zubereiten. Dies hat den Vorteil, dass die Creme nicht so schnell wässrig wird und länger hält. Gut abgedeckt, lässt sich hausgemachtes Zaziki übrigens ungefähr **drei Tage im Kühlschrank** aufbewahren.

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

