

Tsatsiki Skilager

von Kaspar Helmle

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Dill

1.88 kg Jogurt Griechisches Joghurt Nature

375 g Gurken Gurke schälen, halbieren und entkernen. Gurke grob reiben. Mit dem Salz mischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Gurke in ein Sieb geben und ausdrücken. Joghurt und Gurke in eine Schüssel geben. Zitrone auspressen. Zitronensaft begeben. Tsatsiki mit Pfeffer abschmecken und anrichten. Olivenöl darüberträufeln.

9.0 g Salz

6 cl Zitronensaft

6 cl Olivenöl