

Zaziki

Zutaten (für 10-15 Portionen):

- 1 kg Dickmilch
- 3 Zehen Knoblauch
- 0,5 Salatgurke
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

4 EL Dickmilch beiseitestellen. Ein breites Sieb mit einem Küchen- oder Leinentuch auslegen und auf eine hohe Schüssel stellen. Die restliche Dickmilch in das Tuch geben und abdecken. Die Dickmilch über Nacht abtropfen lassen.

Knoblauch pellen und pressen. Die Salatgurke schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Gurkenfleisch sehr fein raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die abgetropfte Dickmilch mit Knoblauch, Olivenöl und Gurke vermengen. Die zurückgestellte Dickmilch untermischen, damit die Creme etwas geschmeidiger wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 13.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen