

Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 28.04.2026

Zaziki mit Dill und Knoblauch

Für 4 Personen

Zutaten

1 Salatgurke, ca. 350 g
etwas Salz
3 Knoblauchzehen
500 g griechischen oder türkischen Joghurt (10 % Fett)
4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
etwas Pfeffer
5 Stiele Dill oder Petersilie

Zubereitung:

1. Gurke nach Belieben abbrausen, (nach Belieben schälen) und trockenreiben. Gurke halbieren, die Kerne entfernen.
Gurke grob raspeln und in einer Schale mit etwas Salz mischen. Kurz ziehen lassen.
2. Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.
3. Gurkenraspel gründlich ausdrücken, Knoblauch, Joghurt und 2 EL Öl zugeben und alles gut verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dill abbrausen, fein schneiden und bis auf etwas zum Garnieren unterrühren. Zaziki in Schälchen verteilen, mit übrigem Dill garnieren und das restliche Öl darüber träufeln.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezepte-verschiedene-gurken-dips-raita-zaziki-und-gurkensalsa-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.