



Tzatziki

Gurken Joghurt Sauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- Zutaten:**
- 1** Becher Joghurt
 - 1** Becher saure Sahne
 - 1** Zehe/n Knoblauch
 - 1** Salatgurke
 - 1** Bund Dill
 - 1 EL** Öl (Olivenöl)
 - 1/2 TL** Essig
 - Salz und Pfeffer

- Zubereitung:**
- Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse fein zerdrücken. Dill hacken. Gurke fein raspeln, abtropfen lassen. Gurke und Knoblauch mit Joghurt und saurer Sahne verrühren. Olivenöl dazugeben. Das Tzatziki mit Dill, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Chtipidi

Schafskäsecrème

- Zutaten:**
- 1** 1 Pkt. Schafskäse
 - 1** 1 Paprikaschote, rot, gelb oder beides
 - 1** 1 Tomate(n), reif
 - 1 TL** 1 TL Chilipulver, getrocknet (Pokovo)
 - 2 EL** 2 EL Öl
 - Tabasco
 - Pfeffer



- Zubereitung:**
- Tomate und Paprika im Mixer pürieren. Schafskäse dazugeben. Alles mixen, bis ein Brei entsteht, entweder mit mehr Stückchen oder ganz fein. Öl hinzugeben, damit sich die Masse im Mixer löst und streichbarer wird. Nach eigenem Geschmack mit scharfem Chili oder Tabasco abschmecken. Mit einer frischen roten Chilischote und etwas schwarzem Pfeffer garnieren.