

# **Knoblauch-Quark**

## **Τσατσίκι [Zazíki]**

**Zaziki** besteht insbesondere aus Quark und wird als Vorspeise oder zusammen mit Fleisch (aus dem Backofen oder Grill) gegessen.

### **Einkaufsliste**

500 g Quark (20 %)  
1 Becher Vollmilchjoghurt  
1 Becher saure Sahne (Schmand)  
3 gr. Knoblauchzehen, gepresst  
2 EL Olivenöl  
Salz  
weißer Pfeffer  
Dill (zerkleinert)  
½ Salatgurke

### **Zubereitung**

1. Alle Zutaten (außer der Gurke) gut mischen.
2. Salatgurke längs halbieren und in feinen Scheiben schneiden. Dann in Küchentrepp einwickeln und abtrocknen. Zu der Quarkmischung geben, verrühren und kalt stellen.