



Rezept

Gurken-Tarrator

Köstlich kühlend – die Joghurtsuppe aus der Balkanküche

15 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

- 2 Salatgurken, geschält, fein gerieben
- 1 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Bund Dill, fein gehackt
- 1/2 Zitrone, Schale abgerieben, Saft ausgepresst
- 500 g griechischer Joghurt nature
- 2 EL Baumnüsse, gehackt, geröstet
- Einige Gurkenscheiben
- Wenig Dill, zerzupft
- Wenig Olivenöl

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Gurken mit Salz mischen, 15 Minuten ziehen lassen. Gurken in ein Sieb geben, abtropfen lassen, mit Knoblauch, Dill, Zitronenschale, -saft und Joghurt mischen, zugedeckt 1 Stunde kühlstellen. Tarrator anrichten, mit Baumnüssen, Gurkenscheiben, Dill und wenig Olivenöl garnieren.