

## Cacik - Tzatziki auf türkische Art für Knobliebhaber ;-)



*Zutaten für 4 Personen und die Zubereitung*

- 200 ml Vollmilchjoghurt
  - 200 ml Sahnejoghurt
  - 3 Knoblauchzehen frisch gepresst
  - Salz nach Belieben
  - 1 TL Essig
  - 1 TL bestes Olivenöl
  - 1 EL frisch gehackten Dill
  - etwas Minze (frisch oder getrocknet)
  - 1/2 Salatgurke
1. Joghurt, gepressten Knoblauch, Gewürze, Öl, Minze und Dill verrühren und pikant abschmecken.
  2. Salatgurke hobeln, mit der Soße vermischen und gut durchkühlen lassen.