



REZEPT DER WOCHE

Tsatsiki mit Ofenkartoffel

Zutaten

500g griechischen Joghurt oder Sahnejoghurt
2 Knoblauchzehen
2-3 Mini-Gurken
(frische) Kräuter nach Wahl
1 EL Zitronensaft
5 EL Leinöl
Salz, Pfeffer

1 kg Kartoffeln
Paprikapulver (edelsüß/ scharf)

Zubereitung

Kartoffeln in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Einen Schuss neutrales Öl (z.B. Bratöl) hinzugeben und die Kartoffeln marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Kartoffelspalten auf ein Blech geben und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen.

Die Mini-Gurken mit einer Raspel reiben und die Flüssigkeit durch ein Sieb oder Geschirrtuch ausdrücken. Alternativ die Gurken in kleine Stücke schneiden.

Die Knoblauchzehen pressen und mit dem Joghurt verrühren. Zitronensaft, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben und das Tsatsiki abschmecken. Nun die Gurken unterheben und zum Schluss alles mit Leinöl verfeinern.

Die warmen Ofenkartoffeln mit Tsatsiki genießen. Dazu schmeckt z.B. Tomatensalat.

Guten Appetit!